

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH

UNIDADE LIMOEIRO

PROCESSO SELETIVO Nº 62/2021



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR



HOSPITAL
REGIONAL
VALE DO
JAGUARIBE

COPEIRO HOSPITALAR

Manhã

Tipo 1 - BRANCA

Organizadora:



INSTITUTO
CONSULPLAN

FUNÇÃO: COPEIRO HOSPITALAR

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

O fim do mundo

A primeira vez que ouvi falar no fim do mundo, o mundo para mim não tinha nenhum sentido, ainda; de modo que não me interessavam nem o seu começo nem o seu fim. Lembro-me, porém, vagamente, de umas mulheres nervosas que choravam, meio desgrenhadas, e aludiam a um cometa que andava pelo céu, responsável pelo acontecimento que elas tanto temiam.

Nada disso se entendia comigo: o mundo era delas, o cometa era para elas; nós, crianças, existíamos apenas para brincar com as flores da goiabeira e as cores do tapete.

Mas, uma noite, levantaram-me da cama, enrolada num lençol e, estremunhada, levaram-me à janela para me apresentarem à força ao temível cometa. Aquilo que até então não me interessara nada, que nem vencia a preguiça dos meus olhos, pareceu-me, de repente, maravilhoso. Era um pavão branco, pousado no ar, por cima dos telhados? Era uma noiva, que caminhava pela noite, sozinha, ao encontro da sua festa? Gostei muito do cometa. Devia sempre haver um cometa no céu, como há lua, sol, estrelas. Por que as pessoas andavam tão apavoradas? A mim não me causava medo nenhum.

Ora, o cometa desapareceu, aqueles que choravam enxugaram os olhos, o mundo não se acabou, talvez tenha ficado um pouco triste – mas que importância tem a tristeza das crianças?

Passou-se muito tempo. Aprendi muitas coisas, entre as quais o suposto sentido do mundo. Não duvido de que o mundo tenha sentido. Deve ter mesmo muitos, inúmeros, pois em redor de mim as pessoas mais ilustres e sabedoras fazem cada coisa que bem se vê haver um sentido do mundo peculiar a cada um.

Dizem que o mundo termina em fevereiro próximo. Ninguém fala em cometa, e é pena, porque eu gostaria de tornar a ver um cometa, para verificar se a lembrança que conservo dessa imagem do céu é verdadeira ou inventada pelo sono dos meus olhos naquela noite já muito antiga.

O mundo vai acabar, e certamente saberemos qual era o seu verdadeiro sentido. Se valeu a pena que uns trabalhassem tanto e outros tão pouco. Por que fomos tão sinceros ou tão hipócritas, tão falsos ou tão leais. Por que pensamos tanto em nós mesmos ou só nos outros. Por que mentimos tanto, com palavras tão judiciosas. Tudo isso saberemos e muito mais do que cabe enumerar numa crônica.

Se o fim do mundo for mesmo em fevereiro, convém pensarmos desde já se utilizamos este dom de viver da maneira mais digna.

Ainda há uns dias para a reflexão e o arrependimento: por que não os utilizaremos? Se o fim do mundo não for em fevereiro, todos teremos fim, em qualquer mês...

(Cecília Meireles. Escolha o seu sonho: Crônicas. 26ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 2005. Adaptado.)

Questão 01

É possível inferir que a autora do texto usa elementos temporais para caracterizar as atitudes humanas. Assinale o trecho que comprova tal afirmação.

- A) “Gostei muito do cometa.”
- B) “Era um pavão branco, pousado no ar, por cima dos telhados?”
- C) “Devia sempre haver um cometa no céu, como há lua, sol, estrelas.”
- D) “Se o fim do mundo for mesmo em fevereiro, convém pensarmos desde já se utilizamos este dom de viver da maneira mais digna.”

Questão 02

Ao afirmar “Se o fim do mundo não for em fevereiro, todos teremos fim, em qualquer mês...” (9º§), a autora, Cecília Meireles, profere sobre:

- A) A brevidade da vida.
- B) O anseio em relação ao porvir.
- C) A falta de esperança dos homens.
- D) O desosssego próprio do ser humano.

Questão 03

Em “Por que fomos tão sinceros ou tão hipócritas, tão falsos ou tão leais.” (7º§), o sintagma “tão” exprime circunstância de:

- A) Modo.
- B) Dúvida.
- C) Afirmação.
- D) Intensidade.

Questão 04

Considerando o excerto “Mas, uma noite, levantaram-me da cama, enrolada num lençol e, estremunhada, levaram-me à janela para me apresentarem à força ao temível cometa.” (3º§), a expressão destacada pode ser substituída, sem alteração semântica, por:

- A) Confusa.
- B) Desolada.
- C) Assustada.
- D) Sonolenta.

Questão 05

No trecho “Lembro-me, porém, vagamente, de umas mulheres nervosas que choravam, meio desgrenhadas, (...)” (1º§), o termo assinalado é um importante elemento de conexão entre as orações, que pode ser substituído, sem prejuízo semântico, por, EXCETO:

- A) Todavia.
- B) Segundo.
- C) Contudo.
- D) No entanto.

POLÍTICAS DE SAÚDE PÚBLICA

Questão 06

Considerando os Princípios e as Diretrizes da Política Nacional de Atenção Básica, relacione adequadamente as colunas a seguir.

1. Integralidade.
 2. Territorialização e Adstrição.
 3. Longitudinalidade do cuidado.
- () Pressupõe a continuidade da relação de cuidado, com construção de vínculo e responsabilização entre profissionais e usuários ao longo do tempo e de modo permanente e consistente, acompanhando os efeitos das intervenções em saúde e de outros elementos na vida das pessoas, evitando a perda de referências e diminuindo os riscos de iatrogenia decorrentes do desconhecimento das histórias de vida e da falta de coordenação do cuidado.
 - () De modo a consentir o planejamento, a programação descentralizada e o desenvolvimento de ações setoriais e intersetoriais com foco em um território específico, com impacto na situação, nos condicionantes e determinantes da saúde das pessoas e coletividades que constituem aquele espaço e estão, portanto, ligados a ele.
 - () Conjunto de serviços executados pela equipe de saúde que atendam às necessidades da população adscrita nos campos do cuidado, da promoção e manutenção da saúde, da prevenção de doenças e agravos, da cura, da reabilitação, redução de danos e dos cuidados paliativos. Inclui a responsabilização pela oferta de serviços em outros pontos de atenção à saúde e o reconhecimento adequado das necessidades biológicas, psicológicas, ambientais e sociais causadoras das doenças, e manejo das diversas tecnologias de cuidado e de gestão necessárias a estes fins, além da ampliação da autonomia das pessoas e coletividade.

A sequência está correta em

- A) 3, 2, 1.
- B) 1, 2, 3.
- C) 2, 3, 1
- D) 3, 1, 2.

Questão 07

De acordo com a orientação do Sistema Único de Saúde (SUS), a Equipe de Saúde da Família é a estratégia prioritária de atenção à saúde e visa à reorganização da Atenção Básica no país. Os Agentes Comunitários de Saúde (ACS) compõem a Equipe de Saúde da Família. O número de ACS é definido, considerando número populacional, parâmetros demográficos, epidemiológicos e socioeconômicos. Nas áreas de territórios dispersos, com risco de vulnerabilidade social, a equipe deverá abranger a população em 100%, tendo como número máximo de pessoas por ACS:

- A) 120
- B) 350
- C) 450
- D) 750

Questão 08

São ambientes recomendados para a Unidade Básica de Saúde Fluvial, EXCETO:

- A) Laboratório.
- B) Centro cirúrgico.
- C) Consultório médico.
- D) Área para assistência farmacêutica.

Questão 09

O Certificado de Direito à Assistência Médica (CDAM), um documento oriundo de acordos previdenciários pelo Brasil, permite que os cidadãos brasileiros e estrangeiros residentes no país possam ser atendidos na rede pública de saúde de alguns países, conforme os cidadãos locais. Esses países são:

- A) Japão; Inglaterra; e, México.
- B) Austrália; Canadá; e, Colômbia.
- C) Cabo Verde; Itália; e, Portugal.
- D) Estados Unidos; Itália; e, Alemanha.

Questão 10

“O Programa Saúde na Hora foi lançado pela Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde (Saps/MS) em maio de 2019 e passou por atualizações com a publicação da Portaria nº 397/GM/MS, de 16 de março de 2020. O Programa viabiliza o custeio aos municípios e Distrito Federal para implantação do horário estendido de funcionamento das Unidades de Saúde da Família (USF) e Unidades Básicas de Saúde (UBS) em todo o território brasileiro.”

(Programa Saúde na Hora. Secretaria de Atenção Primária à Saúde – SAPS. Ministério da Saúde.)

Sobre as ações previstas no Programa Saúde na Hora, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () Ofertar ações de saúde em horários mais flexíveis para a população como horários noturno e do almoço.
- () Diminuir filas em unidades de pronto atendimento e emergências hospitalares.
- () Reduzir custos em outros níveis de atenção.

A sequência está correta em

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 11

A tecnologia de alimentos promove o aumento da vida útil do produto alimentício; para isso, cria condições que minimizem e retardem as alterações e as reações de degradação. Alterações são todas as modificações que podem ocorrer nos alimentos, destruindo parcial ou totalmente suas características físicas, químicas e capacidade nutritiva, que tornam o alimento indesejável ou inadequado à ingestão. Sobre os métodos de conservação dos alimentos, analise as afirmativas a seguir.

- I. **Congelamento:** são utilizadas temperaturas abaixo do ponto de congelamento, que variam de -10°C a -40°C . O congelamento pode ser um processo lento, através do qual a temperatura decai gradativamente até chegar ao valor desejado. Ou pode ser um processo rápido, ocorrendo num espaço de tempo muito menor e isso acarreta na formação de grandes cristais de gelo no interior da célula, e isso a afeta fisicamente, podendo provocar transformações indesejáveis.
- II. **Branqueamento:** tratamento térmico que tem a principal função de inativar enzimas, principalmente de frutas e hortaliças que serão desidratadas, congeladas ou enlatadas. Consiste em mergulhar o alimento, previamente preparado, em água fervente ou insuflar vapor saturado sobre ele. Em seguida, será imediatamente resfriado com água fria corrente para evitar que o produto seja submetido a um sobreaquecimento desnecessário.
- III. **Apertização:** corresponde ao aquecimento do produto já elaborado, envasado em uma embalagem hermética e autoclavável. Podem ser usados: latas, vidros, plásticos ou outro material resistente ao calor. Exemplos de alimentos apertizados: conservas vegetais, frutas enlatadas ou compotas, pescados (sardinha, atum e marisco).

Está correto o que se afirma em

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

Questão 12

“Para atingir os objetivos da conservação de alimentos são aplicados diversos métodos considerando as características dos alimentos e a eficiência do processo. Há um método que utiliza o crescimento controlado de micro-organismos selecionados, capazes de modificar textura, sabor, aroma e as propriedades nutricionais dos alimentos. Os principais parâmetros de controle neste processo são: pH, fonte de energia para o micro-organismo, disponibilidade de oxigênio dos substratos, temperatura e concentração de cloreto de sódio. Os produtos obtidos dependem dos agentes responsáveis pelo processo, que podem ser bactéria, bolor ou levedura. Queijo, vinho, molhos à base de soja, salame, chucrute, picles e azeitonas são exemplos do emprego deste processo na produção e conservação de alimentos.” Trata-se do método de conservação dos alimentos por:

- A) Liofilização.
- B) Defumação.
- C) Fermentação.
- D) Pasteurização.

Questão 13

“A intolerância à lactose se deve à incapacidade de hidrolisar a lactose para sua absorção, devido à deficiência ou ausência de uma enzima intestinal chamada lactase. Quando se consome produtos lácteos que contêm a lactose e essa quantidade ultrapassa a capacidade de digestão da lactase disponível, a lactose intacta chegará ao intestino grosso, retendo água e será fermentada pelas bactérias, gerando sintomas como: dor abdominal, diarreia, inchaço e gases.”

(WHITNEY; ROLFES, 2008.)

Podemos afirmar que a lactose é um(a):

- A) Lipídeo.
- B) Mineral.
- C) Proteína.
- D) Carboidrato.

Questão 14

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ter, basicamente, duas origens: química e microbiológica ou parasitária. As doenças de origem microbiológica ou parasitária são causadas por inúmeros agentes, podendo ser de origem endógena ou exógena. Diante do exposto, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) Nas frutas, o pH mais ácido impede o desenvolvimento bacteriano, sendo as leveduras e os bolores os agentes de deterioração mais importantes.
- B) Em condições de refrigeração, a carne de mamíferos se altera com maior facilidade do que os pescados, devido ao seu pH. Portanto, a vida comercial da carne é menos duradoura do que a do pescado.
- C) A diminuição do volume de água do alimento ou adição de compostos hidrossolúveis, como sal ou açúcar, constitui recurso importante utilizado na conservação de alimentos. A redução da atividade aquosa do alimento abaixo de 0,70 impossibilita a multiplicação de micro-organismos.
- D) Todos os alimentos, de origem animal ou vegetal, podem apresentar, desde a origem, contaminação pelos mais diversos tipos de micro-organismos, os quais fazem parte de suas floras habituais. Para manter o processo de multiplicação, esses micro-organismos necessitam de condições favoráveis, representadas por múltiplos fatores.

Questão 15

Os cuidados durante a manipulação de dietas enterais são pontos-chave para garantir uma maior segurança da terapia nutricional planejada. Seja em ambiente hospitalar ou domiciliar, é imprescindível a orientação dos manipuladores/familiares que devem se atentar para a higiene pessoal e do ambiente de preparo, além dos cuidados básicos para conservação/armazenamento. Sobre este assunto, analise as afirmativas a seguir.

- I. A dieta enteral deverá ser preparada preferencialmente para o seu consumo imediato ou deverá ser consumida em até 48 horas.
- II. Caso seja necessário preparar a dieta antes do horário a ser administrado, poderá ser acondicionada em frascos previamente identificados e esterilizados. Estes frascos deverão ser armazenados fechados em uma geladeira em temperatura inferior a 10° C.
- III. Os materiais e utensílios (copo do liquidificador, colheres, peneira fina etc.), que serão utilizados, deverão ser lavados com sabão e depois passados em água fervente ou solução clorada por tempo adequado.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 16

Um cuidado que se deve ter para evitar ou prevenir diarreia em pacientes de nutrição enteral é quanto à contaminação bacteriana das fórmulas. A contaminação pode ocorrer desde o preparo até a administração. O manipulador de alimentos deve seguir vários aspectos e cuidados de higiene pessoal. Diante do exposto, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) Deve seguir os seguintes aspectos de higiene pessoal: banho diário e higiene dental; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes; não utilização de adornos e celulares.
- B) As luvas descartáveis ou de borracha devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos, ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos. As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas para manipulação de alimentos.
- C) Não é permitido, durante a manipulação e/ou preparação de dietas enterais: falar, cantar, assobiar; comer; experimentar alimentos; tocar partes do corpo; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro ou celular; fumar; não higienizar utensílios e equipamentos após o uso; trabalhar quando apresenta problemas de saúde como ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites.
- D) Os funcionários responsáveis pela manipulação da dieta enteral devem lavar as mãos, conforme procedimento padronizado em diversas situações como ao chegar ao trabalho; antes de entrar na sala de manipulação; após utilizar sanitários; após usar esfregão, panos ou materiais de limpeza; após recolher o lixo e resíduos; após tocar em sacarias, caixas, garrafas; antes e após tocar em alimentos não higienizados ou crus; quando houver interrupção dos serviços; antes da distribuição das fórmulas ao paciente; após retornar das clínicas.

Questão 17

Um dos procedimentos mais antigos para a conservação dos alimentos é a secagem ou dissecação. A preservação pela dissecação é uma consequência direta da remoção ou ligação da umidade, sem a qual os micro-organismos são incapazes de desenvolver. As exigências de água de um micro-organismo devem ser descritas em termos de atividade aquosa. Assinale, a seguir, o alimento com menor atividade aquosa.

- A) Nozes.
- B) Presunto cru.
- C) Leite condensado.
- D) Queijo processado.

Questão 18

De acordo com os registros da Organização Mundial da Saúde (OMS) são detectados anualmente nos países em desenvolvimento mais de um bilhão de casos de diarreia aguda em crianças menores de cinco anos. A contaminação bacteriana dos alimentos é uma das causas representativas destes casos. Pesquisadores calculam que, anualmente, de 1 a 100 milhões de indivíduos contraem doenças (infecções e intoxicações) decorrentes de alimentos consumidos e de água. Sobre os alimentos mais frequentemente envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () Destacam-se as carnes bovinas e de frango, responsáveis pela veiculação principalmente de enterobactérias, estafilococos e clostrídios.
- () A maionese é um alimento que se destaca, sendo a principal veiculadora de salmonelas.
- () O mel, em bebês, pode ser responsável pela intoxicação botulínica.

A sequência está correta em

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

Questão 19

“De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4° C, ou inferior, deve ser de _____ dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) dois
- B) três
- C) quatro
- D) cinco

Questão 20

Boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Sobre as boas práticas em relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () Substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- () A necessidade de higienização da área de preparação do alimento é apenas imediatamente após o término do trabalho.
- () Os utensílios empregados na higienização de instalações podem ser usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento, desde que devidamente identificados.

A sequência está correta em

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

Questão 21

Quando o leite é aquecido, forma-se em sua superfície uma película composta de proteínas coaguladas que englobam sais de cálcio e gorduras. Também se forma uma espuma, devido à dilatação dos gases dissolvidos no leite, cuja pressão tem o potencial de levantar a película superficial, capaz de subir e transbordar. Para evitar que o leite transborde, recomenda-se:

- A) Manter a panela destampada.
- B) Adicionar gotas de limão no leite.
- C) Bater o leite com garfo ou batedor apropriado.
- D) Acrescentar pequena quantidade de açúcar ou sal no leite.

Questão 22

Na culinária, os óleos e as gorduras são utilizados para: amaciar, envolver, emulsionar, servir de substrato à fritura e temperar, dando aos alimentos preparados características sensoriais específicas. Alguns cuidados durante o armazenamento evitam alterações nas propriedades deste grupo de alimentos. Sobre estes cuidados para melhor conservação dos óleos e gorduras, marque **V** para as afirmativas verdadeiras e **F** para as falsas.

- () Utilizar recipientes altos, estreitos e bem fechados, que exponham ao ar uma superfície mínima do produto.
- () Utilizar, de preferência, recipientes metálicos e não utilizar recipientes transparentes.
- () Armazenar em local fresco e com alta luminosidade.

A sequência está correta em

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

Questão 23

“As bactérias patogênicas são, frequentemente, encontradas em alimentos contaminados. Às vezes, estão em números que podem provocar doenças de gravidade variável em razão do patógeno, mas sempre indesejáveis no sentido de saúde pública e, principalmente, em ambiente hospitalar. Entre os agentes de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) há uma bactéria que é encontrada, normalmente, nos intestinos dos animais e do homem. Representa 80% da flora intestinal aeróbia, sendo eliminada nas fezes, o que propicia a contaminação do solo e das águas. A água contaminada com despejos de esgoto é uma das mais importantes vias de transmissão do agente na natureza. Qualquer alimento exposto à contaminação fecal, seja por meio da água de preparo, ou dos manipuladores infectados, é capaz de veicular tal bactéria.”

(SILVA Jr. E. A. *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 3. ed. rev.e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008. MUSSOI, T.D. *Nutrição: curso prático*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Adaptado.)

A carne bovina moída (hambúrguer) é responsável por grande ocorrência de surtos, sobretudo quando consumida crua ou insuficientemente cozida. Saladas cruas também estão entre os principais alimentos envolvidos. Pode acontecer a contaminação cruzada entre alimentos crus com alimentos cozidos, utensílios não desinfetados, mãos não higienizadas entre a manipulação de gêneros diferentes de alimentos e após utilizar o banheiro. É um indicador de contaminação fecal. Trata-se do micro-organismo:

- A) *Bacillus cereus*.
- B) *Escherichia coli*.
- C) *Clostridium botulinum*.
- D) *Staphylococcus aureus*.

Questão 24

As proteínas são macromoléculas presentes em todas as células dos organismos vivos. Seu consumo é indispensável para a formação e o desenvolvimento do organismo, para regeneração dos tecidos e para a infinidade de processos metabólicos. Sobre a função da proteína com suas respectivas definições, relacione as colunas a seguir.

1. Enzimática.
2. Hormonal.
3. De defesa.
4. Plástica.

- () Promovem a produção de proteínas denominadas anticorpos, que se combinam quimicamente aos antígenos para neutralizá-las.
- () São proteínas especiais com função catalítica, ou seja, aceleram ou retardam reações bioquímicas que ocorrem nas células.
- () Proteínas especializadas na função de estimular ou inibir a atividade de determinados órgãos são reguladores do metabolismo como: a insulina contribui para manutenção da taxa de glicemia.
- () Fazem parte da estrutura das membranas das células e constituem o “esqueleto” que sustenta os tecidos e os órgãos do corpo.

A sequência está correta em

- A) 3, 1, 2, 4.
- B) 3, 2, 1, 4.
- C) 4, 1, 2, 3.
- D) 4, 2, 1, 3.

Questão 25

“Mesmo que adequadamente preparado, o alimento apresenta sempre um risco potencial de contaminação. Portanto, faz-se necessária a adoção de medidas capazes de diminuir ao máximo esses riscos, proporcionando ao consumidor um alimento saudável. Alimentos preparados com antecedência ou sobras de refeições, para serem servidos, necessitam ser reaquecidos. O reaquecimento deve alcançar _____ no centro geométrico, ou então o alimento deve permanecer por tempo mais prolongado a uma temperatura branda.” Assinale a alternativa que completa corretamente a afirmativa anterior.

- A) 60° C
- B) 65° C
- C) 74° C
- D) 80° C

Questão 26

A questão da higienização de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), muitas vezes é vista somente pela preocupação em relação à manipulação dos alimentos, mas se faz necessário sempre priorizar a atenção com os cuidados com a higienização de equipamentos e utensílios que serão utilizados na produção, lembrando sempre da necessidade de estar cumprindo com as normas de higienização pessoal e ambiental, que também são pontos importantes para promoção de saúde. Sobre a higiene do ambiente, é INCORRETO afirmar que:

- A) A limpeza deve ser iniciada com varredura a seco e, imediatamente após, utilizar a varredura úmida, com pano úmido.
- B) Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos. A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso.
- C) A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato, modo de uso e aplicação devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Deve-se manter os produtos de limpeza armazenados em locais próprios e longe dos alimentos.
- D) A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando-se água potável e sabão ou detergente. Em seguida, é feita a sanitização com produtos químicos como o cloro e o álcool.

Questão 27

“Durante o preparo, frequentemente se utiliza a cocção para possibilitar o consumo dos alimentos, cujos objetivos são: manter ou melhorar o valor nutricional; aumentar a digestibilidade; aumentar a palatabilidade; inibir o crescimento de micro-organismos patogênicos. A cocção consiste em aplicar calor, que emana de uma fonte de produção de calor e se transmite ao alimento por diferentes modos e através de um meio. De modo geral, a cocção se divide em três grandes métodos: calor seco, calor úmido e calor misto.” Assinale a alternativa que apresenta o método de cocção por calor seco.

- A) Grelhar.
- B) A vapor.
- C) Refogar.
- D) Ensopar.

Questão 28

A boa conservação dos alimentos evita o desperdício; além disso, evita doenças alimentares, como também prolonga o “tempo de prateleira” de um produto. Sobre a conservação do ovo e a sua validade, analise as afirmativas a seguir.

- I. Os ovos devem ser guardados secos, em recipiente limpo, com a ponta para baixo, na parte interna do refrigerador e livre de umidade. A porta do refrigerador deve ser evitada para armazenar os ovos.
- II. Os ovos devem ser higienizados em água corrente, somente no momento em que serão utilizados. Não é recomendado o uso de produtos como hipoclorito de sódio, detergentes líquidos, ou quaisquer outros utilizados para desinfecção.
- III. Existem alguns testes para avaliação da qualidade do ovo. Por exemplo: pode testar mergulhando o ovo com casca em recipiente fundo contendo água. Se for velho, o ovo ficará parado no fundo e se for fresco, flutuará.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 29

Os micronutrientes são compostos pelas vitaminas e minerais e desempenham papel essencial na regulação do nosso organismo; cada vitamina e cada mineral desenvolvem uma atividade específica. Há uma vitamina que atua, diretamente, na visão e no tecido embrionário, no desenvolvimento ósseo, no desenvolvimento e manutenção do tecido epitelial; no processo de reprodução; também atua como antioxidante. Um sinal de deficiência é visão prejudicada pela perda dos pigmentos visuais, denominada cegueira noturna. Trata-se de qual vitamina?

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

Questão 30

Os óleos e gorduras são predominantemente triésteres de ácidos graxos e glicerol, chamados triacilgliceróis. O tipo de ácido graxo oferecido na dieta pode influenciar no aumento de gordura no tecido adiposo, ganho de peso corporal e, conseqüentemente, no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O grau de saturação de um ácido graxo é definido pelo número de ligações duplas entre os átomos de carbono nas cadeias. A cadeia que não apresentar ligações duplas é um ácido graxo saturado. Apesar de os ácidos graxos saturados apresentarem importantes funções biológicas, seu elevado consumo está associado a comprovados efeitos deletérios, tanto sob o ponto de vista metabólico quanto cardiovascular, em razão de elevar o colesterol plasmático e por sua ação pró-inflamatória. Qual alimento relacionado é representante do grupo da gordura saturada?

- A) Óleo de soja.
- B) Leite integral.
- C) Azeite de oliva.
- D) Óleo de girassol.

ATENÇÃO



NÃO É PERMITIDA a anotação das respostas da prova em QUALQUER MEIO. O candidato flagrado nesta conduta poderá ser **ELIMINADO** do processo.





INSTRUÇÕES

É necessário o uso de máscara durante toda a prova. O álcool em gel se encontra disponível para o uso dos candidatos.

1. Somente será permitida a utilização de caneta esferográfica de tinta azul ou preta, feita de material transparente e de ponta grossa.
2. É proibida, durante a realização das provas, a comunicação entre os candidatos, bem como a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, impressos, ou qualquer outro material de consulta, protetor auricular, lápis, borracha ou corretivo. Especificamente, não será permitido ao candidato ingressar na sala de provas sem o devido recolhimento, com respectiva identificação, dos seguintes equipamentos: *bip*, telefone celular, *walkman*, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, *ipod*, *ipad*, *tablet*, *smartphone*, mp3, mp4, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, relógio de qualquer modelo, pulseiras magnéticas e similares etc., o que não acarretará em qualquer responsabilidade do Instituto Consulplan sobre tais materiais.
3. Com vistas à garantia da segurança e da integridade do Processo Seletivo, no dia da realização das provas escritas, os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais na entrada e na saída dos sanitários.
4. **O Caderno de Provas consta de 30 (trinta) questões de múltipla escolha para todas as funções.**
5. Ao receber o material de realização das provas, o candidato deverá conferir atentamente se o Caderno de Provas contém o número previsto de questões, se corresponde à função na qual está concorrendo, assim como se os dados informados no Cartão de Respostas (Gabarito) estão corretos. Caso os dados estejam incorretos, ou o material esteja incompleto ou, ainda, apresente qualquer imperfeição, o candidato deverá informar tal ocorrência ao Fiscal de Aplicação.
6. As provas terão duração de 3 (três) horas para todas as funções. Este período abrange a assinatura e a transcrição das respostas para o Cartão de Respostas (Gabarito).
7. **As questões das provas objetivas são do tipo múltipla escolha, com 4 (quatro) alternativas (A a D) e uma única resposta correta. Ao terminar a prova, o candidato, obrigatoriamente, deverá devolver ao Fiscal de Aplicação o Cartão de Respostas (Gabarito) devidamente assinado em local específico.**
8. Os Fiscais de Aplicação não estão autorizados a emitir opinião e a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar as questões e decidir pela opção de resposta.
9. Não é permitida a anotação de informações relativas às respostas (cópia de gabarito) no Cartão de Confirmação da Inscrição (CCI) ou em qualquer outro meio.
10. O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas escritas levando o Caderno de Provas no decurso dos últimos 30 (trinta) minutos anteriores ao horário previsto para o seu término. O candidato poderá se retirar do local de realização das provas somente a partir dos 90 (noventa) minutos após o início de sua realização; contudo, não poderá levar consigo o Caderno de Provas.
11. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão sair juntos. Caso algum desses candidatos insista em sair do local de aplicação das provas antes de autorizado pelo Fiscal de Aplicação, deverá ser lavrado o Termo de Ocorrência, assinado pelo candidato e testemunhado pelos 2 (dois) outros candidatos, pelo Fiscal de Aplicação da sala e pelo Coordenador da Unidade de Provas, para posterior análise da Comissão de Acompanhamento do Processo Seletivo.

RESULTADOS E RECURSOS

- Os gabaritos oficiais preliminares serão divulgados na *internet*, no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, a partir das 16h00min da segunda-feira subsequente à realização das provas escritas objetivas de múltipla escolha.

- O candidato que desejar interpor recursos contra os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas disporá de 1 (um) dia útil, a partir do dia subsequente ao da divulgação (terça-feira), em requerimento próprio disponibilizado no *link* correlato ao Processo Seletivo no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br.

- A interposição de recursos poderá ser feita via *internet*, através do Sistema Eletrônico de Interposição de Recursos, pelo candidato, ao fornecer os dados referentes à sua inscrição, apenas no prazo recursal, ao Instituto Consulplan, conforme disposições contidas no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, no *link* correspondente ao Processo Seletivo.