

LÍNGUA PORTUGUESA

Quebrada em 200 pedaços em atentado, imagem da Padroeira foi restaurada há 45 anos.

Responsável pelo trabalho de restauro, Maria Helena Chartuni relembra o trabalho que fez para 'salvar' a imagem de Nossa Senhora Aparecida e diz ter sentido ajuda da Santa. Hoje protegida em um nicho de ouro blindado a quatro metros do chão no Santuário Nacional de Aparecida (SP), onde fica em exposição, a imagem original de Nossa Senhora precisou ser restaurada há 45 anos, após ser quebrada em mais de 200 pedaços.

O atentado aconteceu no dia 16 de maio de 1978 durante uma missa na Basílica Velha em Aparecida. A imagem, que ficava em um cofre no altar, foi retirada por um jovem de 19 anos, que a derrubou no chão. A imagem, que ficou muito danificada - situação que causou comoção por parte dos devotos na época - foi encaminhada ao Museu de Arte de São Paulo (Masp) para passar pelo processo de restauro.

A missão de restaurar a imagem foi delegada à artista plástica e chefe do Departamento de Restauração do museu, Maria Helena Chartuni. Ela, que até então não era devota, teve a vida transformada pelo trabalho, que classifica como o mais marcante e especial da sua vida. *"Assim que me escolheram eu perguntei: 'Está muito quebrada?'. Responderam que seria tranquilo restaurar, mas quando eu vi foi um choque. A cabeça estava muito danificada. Aí, sim, tive a noção real do estrago. Era muito pesada e por isso quebrou muito, em mais de 200 pedaços", lembra Chartuni.*

Apesar de ter sido escolhida para a restauração, a artista conta que não era devota de Nossa Senhora Aparecida e não tinha relação com a Santa. Para ela, era como se fosse mais um trabalho em uma obra normal. "Caiu no meu colo e foi um choque pela responsabilidade que estavam atribuindo a isso e pela dificuldade enorme do trabalho, mas para mim a imagem em si era indiferente. Eu não tinha ligação", conta.

Mesmo não sendo devota da Padroeira, Maria Helena Chartuni decidiu rezar e 'conversar' com a Santa para pedir ajuda, tendo em vista a comoção enorme dos devotos pela situação em que a imagem havia ficado com o atentado em Aparecida. "Eu então rezei um 'Pai Nosso' e uma 'Ave Maria'. Fui aí que fui apresentada à Nossa Senhora. Ela já me conhecia muito bem. Falei para ela: 'Agora somos nós. Preciso da sua ajuda. Você me ajuda e eu te ajudo'."

A partir disso, foi mais de um mês de dedicação intensa e exclusiva ao trabalho ao qual havia sido escolhido para fazer. Apesar da entrega ao serviço e da experiência que já tinha na área, Chartuni afirma que não teria sido capaz se não fosse uma ajuda especial. "Durante o processo aconteceram várias coisas curiosas. Às vezes eu sentia falta de algumas peças que eram

essenciais na restauração, procurava de todas as formas e não encontrava, e no dia seguinte elas apareciam em cima da mesa, em locais muito visíveis, onde era muito difícil eu não ter visto antes." "Eu tive certeza da ajuda dela (Nossa Senhora) quando terminei. Fui contar os dias que levei para fazer a restauração e vi que foram 33 dias. 33 anos é a idade de Cristo", completa.

De acordo com Chartuni, a restauração da imagem foi uma transformação completa vida na vida dela. Ela conta que, antes de receber essa missão, vivia um momento ruim. "A vida é feita de altos e baixos e eu estava em um 'baixo'. Mas isso me mudou muito. Foi um choque espiritual muito forte. Ao mesmo tempo que eu restaurei a imagem, Nossa Senhora me restaurou, sem que eu soubesse. Já restaurei muitas coisas, mas essa me transformou muito. Guardo as emoções e as lembranças desse trabalho até hoje", diz a artista plástica.

Após os 33 dias de trabalho, Chartuni entregou a imagem restaurada de Nossa Senhora Aparecida à direção do Masp. A partir disso, foi elaborada uma operação para encaminhar a imagem de volta ao Santuário Nacional, no interior de São Paulo. Isso aconteceu no dia 19 agosto de 1978. O trajeto começou no vão do Masp e seguiu até Aparecida, em um caminhão do Corpo de Bombeiros em um cortejo acompanhado por milhares de fiéis. Uma multidão de devotos se aglomerava nos locais em que a operação passava.

O episódio também é inesquecível para Maria Helena, que só aí teve real noção da importância do trabalho que havia acabado de fazer. "A fé das pessoas me chocou. Elas se ajoelhavam. Filas quilométricas na entrada do santuário. Eu estive lá e as pessoas me agradeciam, emocionadas. Beijavam a minha mão", se recorda, também emocionada. "Foi a coisa mais linda que eu vi na minha vida. Foi impactante. Uma multidão acompanhando. Aprendi demais com a fé dos romeiros. É uma coisa muito verdadeira, genuína. Me transformou como pessoa e hoje sou muito devota também."

O impacto foi tanto, que Chartuni comemora o fato de só ter descoberto a dimensão da importância da restauração da imagem, quando já a havia restaurado. Ela acredita que, se já tivesse essa noção, sentiria uma pressão muito maior durante o processo. "Ainda bem que eu não tinha a real noção do que aquilo significava. Acho que é a mesma coisa com um médico, por exemplo: a responsabilidade parece muito maior quando precisa fazer uma cirurgia de uma personalidade, do que quando se trata de um paciente normal", pontua.

01) Com base nas informações do texto e nas relações existentes entre as partes que o compõem, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) A imagem de Nossa Senhora Aparecida que fica exposta atualmente no Santuário Nacional é uma réplica da original restaurada em 1978.
- (B) Segundo a restauradora, a imagem quebrou em muitos pedaços porque era muito pesada.
- (C) A imagem foi restaurada e devolvida ao Santuário Nacional em menos de quatro meses.
- (D) Segundo a restauradora, ela não tinha noção da importância da restauração da imagem quando iniciou o trabalho.
- (E) Segundo a restauradora, ela viveu momentos inesquecíveis no processo de devolução da imagem.

02) Assinale a alternativa cuja palavra em destaque foi empregada no sentido conotativo:

- (A) Uma multidão acompanhando.
- (B) A vida é feita de altos e baixos e eu estava em um 'baixo'.
- (C) Já restaurei muitas coisas, mas essa me transformou muito.
- (D) Aí, sim, tive a noção real do estrago.
- (E) Está muito quebrada?

03) Assinale a alternativa cuja palavra NÃO possua dígrafo:

- (A) trabalho.
- (B) derrubou.
- (C) exclusiva.
- (D) missão.
- (E) choque.

04) Assinale a alternativa cuja divisão silábica da palavra esteja INCORRETA:

- (A) im-pac-to.
- (B) mi-lha-res.
- (C) o-pe-ra-ção.
- (D) pro-ce-ssô.
- (E) que-bra-da.

05) Assinale a alternativa que apresente palavra proparoxítona:

- (A) época.
- (B) importância.
- (C) inesquecível.
- (D) até.
- (E) após.

06) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelo advérbio em destaque no período: Foi um choque espiritual muito forte.

- (A) modo.
- (B) tempo.
- (C) lugar.
- (D) afirmação.
- (E) intensidade.

07) Assinale a alternativa cuja palavra seja acentuada pela mesma regra que justifica a acentuação da palavra *responsável*:

- (A) Basílica.
- (B) Santuário.
- (C) Episódio.
- (D) Difícil.
- (E) Médico.

08) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelos termos em destaque no período: O atentado aconteceu no dia 16 de maio de 1978 durante uma missa na Basílica Velha em Aparecida.

- (A) Tempo.
- (B) Modo.
- (C) Lugar.
- (D) Intensidade.
- (E) Negação.

09) Assinale a alternativa que apresente a classe morfológica da palavra em destaque no período: Para ela, era como se fosse mais um trabalho em uma obra normal.

- (A) Substantivo.
- (B) Preposição.
- (C) Numeral.
- (D) Adjetivo.
- (E) Verbo.

10) Assinale a alternativa cuja palavra possua processo de prefixação:

- (A) indiferente.
- (B) operação.
- (C) pesada.
- (D) perguntei.
- (E) protegida.

11) Assinale a alternativa que apresente a justificativa para o emprego da vírgula no período: Após os 33 dias de trabalho, Chartuni entregou a imagem restaurada de Nossa Senhora Aparecida à direção do Masp.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

- (A) Separar o vocativo.
- (B) Separar os termos de uma enumeração com idêntica função sintática.
- (C) Separar locução adverbial.
- (D) Separar nome de lugar em data.
- (E) Separar o aposto.

12) Assinale a alternativa que apresente a justificativa adequada para o emprego da crase no período: A missão de restaurar a imagem foi delegada à artista plástica e chefe do Departamento de Restauração do museu, Maria Helena Chartuni.

- (A) Regência Nominal.
- (B) Locução Adverbial.
- (C) Locução Prepositiva.
- (D) Locução Conjuntiva.
- (E) Regência Verbal.

13) Assinale a alternativa que apresente a função sintática exercida pelo termo em destaque no período: O episódio também é inesquecível para Maria Helena, que só aí teve real noção da importância do trabalho que havia acabado de fazer.

- (A) Sujeito.
- (B) Objeto Direto.
- (C) Vocativo.
- (D) Predicativo do Sujeito.
- (E) Objeto Indireto.

14) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pela oração subordinada em destaque no período: Eu tive certeza da ajuda dela (Nossa Senhora) quando terminei.

- (A) Condição.
- (B) Tempo.
- (C) Finalidade.
- (D) Comparação.
- (E) Causa.

15) Assinale a alternativa que apresente a função sintática exercida pela oração subordinada em destaque no período: Apesar da entrega ao serviço e da experiência que já tinha na área, Chartuni afirma que não teria sido capaz se não fosse uma ajuda especial.

- (A) Sujeito.
- (B) Predicativo do Sujeito.
- (C) Objeto Direto.
- (D) Aposto.
- (E) Objeto Indireto.

16) A tabela abaixo é referente a faixa etária da população de um país europeu no ano de 2020:

IDADE	NÚMERO DE PESSOAS
De 0 a 14 anos	728.036
De 15 a 29 anos	1.205.300
De 30 a 44 anos	1.729.600
De 45 a 59 anos	2.028.240
De 60 a 74 anos	1.860.420
75 anos ou mais	980.564

Com base nos dados da tabela o percentual de pessoas com 45 anos ou mais é de aproximadamente:

- (A) 48%.
- (B) 53%.
- (C) 57%.
- (D) 60%.
- (E) 62%.

17) O termo geral da sequência 5, 9, 13, 17, ... para $n = 1, 2, 3, 4, \dots$ está representado pela alternativa:

- (A) $5n$.
- (B) $6n - 1$.
- (C) $4n + 1$.
- (D) $7n - 2$.
- (E) $n + 4$.

18) Em um concurso realizado em três etapas o desempenho do candidato A está descrito na tabela a seguir, com o respectivo peso de cada etapa:

Étapas	Notas	Peso
1	60	1
2	78	2
3	74	3

Com base na tabela, a média ponderada das notas deste candidato é igual a:

- (A) 68.
- (B) 70.
- (C) 72.
- (D) 73.
- (E) 75.

19) Em uma reunião todas as pessoas se cumprimentaram duas a duas e ao todo tiveram 10 cumprimentos. Desta forma, é possível determinar a quantidade de pessoas presentes na reunião, que é igual a:

- (A) 4.
- (B) 5.
- (C) 6.
- (D) 7.
- (E) 8.

1.780,00	2.020,00	1.940,00	2.460,00
2.345,00	2.970,00	3.285,00	

20) A Escola Municipal Santa Cruz de Nazaré tem ao todo 440 alunos, o município onde ela está situada tem um sistema de controle de frequência e espera que ele sempre se mantenha acima dos 95%, mas em um determinado dia o número de alunos presentes nesta escola foi de 374 alunos. Desta maneira, o sistema de controle de frequência indicou um percentual igual a:

- (A) 80%.
- (B) 82%.
- (C) 84%.
- (D) 85%.
- (E) 87%.

21) Em uma capacitação realizada na capital do estado, foram designados 16 servidores de um município do interior para participar. Cada um deles recebeu uma diária no valor de R\$ 186,75, todos ficaram hospedados no mesmo hotel e realizaram as mesmas refeições. Sabendo que a diária do hotel custou R\$ 95,00 e a alimentação foi de R\$ 75,00, é correto afirmar que:

- (A) O valor somado de todas as diárias é igual a R\$ 2.980,00.
- (B) O valor gasto com a hospedagem e alimentação de cada servidor foi de R\$ 160,00.
- (C) O saldo de cada servidor após pagar as despesas foi de R\$ 15,75.
- (D) Devido ao valor das despesas cada servidor teve que gastar R\$ 10,00 de seu próprio bolso para pagar o hotel.
- (E) A despesa com a hospedagem de todos os servidores é igual a R\$ 1.520,00.

22) A função $f(x) = x^2 + 5.000$ (onde x representa a quantidade produzida) representa o custo de produção de um determinado produto. Se em um mês o custo total de produção é igual a R\$ 45.000,00, a quantidade produzida neste mês é igual a:

- (A) 160.
- (B) 200.
- (C) 220.
- (D) 240.
- (E) 250.

23) A tabela a seguir, mostra os gastos com alimentação de 7 famílias com 4 integrantes cada uma (em reais):

Com base na tabela, o valor do gasto mediano destas famílias é igual a:

- (A) R\$ 1.940,00.
- (B) R\$ 2.460,00.
- (C) R\$ 2.970,00.
- (D) R\$ 2.345,00.
- (E) R\$ 3.285,00.

24) A secretaria de esportes comprou 120 tapetes de borracha para utilizar em uma sala de lutas do município de Panambi. Se cada tapete tem 100 centímetros de comprimento e 75 de largura, a área total que pode ser coberta com os tapetes em m^2 é igual a:

- (A) 90 m^2 .
- (B) 75 m^2 .
- (C) 100 m^2 .
- (D) 80 m^2 .
- (E) 120 m^2 .

25) Um estudo da organização mundial de saúde recomenda que se tenha pelo menos 12 metros quadrados de área verde por habitante do local. Se um bairro tem ao todo 6.429 habitantes, o espaço de área verde recomendado por este estudo é de pelo menos:

- (A) 66.428 m^2 .
- (B) 68.726 m^2 .
- (C) 70.928 m^2 .
- (D) 74.028 m^2 .
- (E) 77.148 m^2 .

INFORMÁTICA

26) Sobre o Kernel do sistema operacional podemos afirmar:

- I - Controla as entradas e saídas (I/O).
- II - É responsável, entre outras coisas, pelo gerenciamento do espaço de memória utilizado.
- III - Ele é o componente principal de todo sistema operacional.
- IV - No processo de carregamento do sistema operacional, o núcleo do sistema (conhecido também como kernel) é o primeiro componente a ser carregado na memória.

- (A) Apenas I está correta.
- (B) Apenas I e II estão corretas.
- (C) Apenas II e III estão corretas.
- (D) Apenas III e IV estão corretas.
- (E) Todas estão corretas.

27) No Excel, qual função pode ser usada para contar o número de células em um intervalo que não estão vazias?

- (A) CONT.SUM
- (B) CONT.NÚM
- (C) CONTAR.VAZIO
- (D) CONT.VALORES
- (E) CONTAR.NULL

28) Sobre o protocolo TCP/IP é correto afirmar:

I - É utilizado tanto em redes locais quanto em redes de longa distância.

II - Ele é composto por dois protocolos principais, o TCP (Transmission Control Protocol) e o IP (Internet Protocol).

III - Ele é o componente principal de um sistema de proteção de dados.

IV - Gerencia a alocação e desalocação de memória física e virtual para programas e processos em execução.

- (A) Apenas I está correta.
- (B) Apenas I e II estão corretas.
- (C) Apenas II e III estão corretas.
- (D) Apenas III e IV estão corretas.
- (E) Todas estão corretas.

29) Qual protocolo de Internet é frequentemente usado para navegar na web e transferir páginas da web de servidores para navegadores?

- (A) FTP
- (B) SMTP
- (C) HTTP
- (D) UDP
- (E) SSH

30) O que é um "falso positivo" em relação a um programa antivírus?

- (A) Um vírus real detectado corretamente.
- (B) Um software legítimo que foi classificado erroneamente como uma ameaça.
- (C) Um vírus que se disfarça de outro programa.
- (D) Uma atualização de segurança.
- (E) Um tipo de ataque cibernético.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31) Considerada a maior inovação das novas regras de rotulagem de alimentos, a rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem e que tem por objetivo esclarecer de forma clara e simples, sobre o

alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde. Avalie as afirmativas a seguir, indicando "V" para afirmativas verdadeiras e "F" para afirmativas falsas:

() A veiculação do símbolo de lupa com indicação de alto conteúdo de açúcar adicionado é obrigatória quando alimentos sólidos, semissólidos ou líquidos apresentarem 15g ou mais de açúcar a cada 100g ou 100mL de alimento.

() Alimentos líquidos que apresentarem 3g ou mais de gordura saturada devem, obrigatoriamente, apresentar o símbolo de lupa com a indicação de alto conteúdo de gordura saturada.

() Alimentos sólidos e semissólidos que apresentarem 600mg ou mais de sódio a cada 100g de alimento devem, obrigatoriamente, apresentar o símbolo de lupa indicando alto conteúdo de sódio.

() Alimentos líquidos que apresentarem 300mg ou mais de sódio a cada 100mL de alimento devem, obrigatoriamente, apresentar o símbolo de lupa indicando alto conteúdo de sódio.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

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

32) Para o planejamento de dietas e cardápios é essencial o conhecimento do Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, também denominado Fator de Correção (FC). O IPC é uma constante obtida pela relação entre:

- (A) Peso líquido e peso do alimento cozido.
- (B) Peso bruto e peso líquido do alimento.
- (C) Peso do alimento cozido e peso bruto do alimento.
- (D) Peso líquido e peso do alimento hidratado.
- (E) Peso alimento cru e limpo e peso do alimento cozido.

33) No que diz respeito a preparação de alimentos em unidades de alimentação e nutrição, é incorreto afirmar:

- (A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- (B) As matérias-primas e os ingredientes

caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

(C) Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes.

(D) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de potencializar o risco de contaminação cruzada, sendo recomendado evitar o contato direto entre alimentos crus e alimentos prontos para o consumo.

(E) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

34) Sobre o processamento térmico de alimentos, analise as afirmativas a seguir:

I - O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).

II - Temperaturas inferiores a 70°C (setenta graus Celsius) podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

III - A eficácia do tratamento térmico é verificada exclusivamente pela aferição da temperatura.

IV - Para alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para o adequado tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo ou gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação física no alimento preparado.

V - Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente após a realização de cada operação.

É correto o que se afirma em:

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

35) As deficiências de micronutrientes são importantes problemas de saúde pública. No Brasil, além das estratégias de fortificação universal de alimentos, o Ministério da Saúde conta com programas e estratégias voltadas para a prevenção e atenção às deficiências de micronutrientes, por meio da suplementação profilática. Indique a alternativa que contempla adequadamente todos os programas e estratégias vigentes na atualidade no país:

(A) Programa Nacional de Suplementação de Ferro e Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A.

(B) Programa Nacional de Suplementação de Ferro e Ácido Fólico e Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e Zinco.

(C) Fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó – NutriSUS, Programa Nacional de Suplementação de Ferro e Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A.

(D) Programa Nacional de Suplementação de Ferro e Fortificação da alimentação infantil – FortiSUS.

(E) Fortificação da alimentação infantil com micronutrientes em pó – NutriSUS e Programa Nacional de Suplementação de Ferro e Ácido Fólico.

36) A análise de um recordatório alimentar de 24h resultou nos seguintes dados: 221g de carboidratos, 50g de lipídeos e 104g de proteínas. A alternativa que apresenta o valor calórico total do recordatório alimentar em questão é:

(A) 1700Kcal.

(B) 1680Kcal.

(C) 1720Kcal.

(D) 1900Kcal.

(E) 1750Kcal.

37) Considerando as recomendações atuais sobre a alimentação de crianças a partir de 6 meses de idade, assinale a alternativa incorreta:

(A) No início da introdução alimentar, não é necessário preocupar-se com a quantidade que a criança consome, pois o leite materno continua sendo seu principal alimento.

(B) Nem sempre a criança aceita o alimento na primeira vez em que é oferecido. A criança pode gostar do alimento na primeira vez que o experimenta ou pode precisar provar o alimento várias vezes até se familiarizar com ele.

(C) Desde o início da introdução alimentar aconselha-se restringir a oferta de mamadas ao longo do dia, com objetivo de melhorar a

aceitabilidade da alimentação.

(D) Água é um alimento essencial para hidratar a criança e deve ser oferecida a partir do momento em que novos alimentos, além do leite materno, são incluídos na rotina da criança.

(E) É importante colocar os alimentos separados no prato da criança, para que a mesma conheça e se acostume com os diferentes gostos e texturas.

38) Sobre os cardápios da alimentação escolar, assinale a alternativa incorreta:

(A) Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, devendo respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade.

(B) Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais.

(C) Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

(D) Todos os cardápios da alimentação escolar devem apresentar nome da preparação, ingredientes que a compõem e informação nutricional detalhada, especificando valor energético e conteúdo de macronutrientes e micronutrientes.

(E) Todas as preparações que compõem o cardápio devem apresentar fichas técnicas contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita e custo, podendo apresentar informações adicionais.

39) O lactário é a unidade do Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar destinada ao preparo e distribuição de fórmulas lácteas e não lácteas, seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico-sanitário e microbiológico das formulações preparadas. A respeito do planejamento físico e funcional do lactário, é incorreto afirmar:

(A) O lactário deve existir em todos os estabelecimentos assistenciais de saúde (EAS) que ofereçam atendimento pediátrico e/ou obstétrico.

(B) Segundo as legislações vigentes, em EAS com até 15 leitos pediátricos, o lactário deve ter área mínima de 25,0 m².

(C) O lactário sempre deve apresentar distinção entre área “suja” e área “limpa”, com acesso independente à área “limpa” feito através de vestiário de barreira.

(D) A melhor localização de um lactário é perto do berçário e de unidades de internamento

infantil.

(E) A composição simplificada de um lactário consiste em: área de recepção lavagem e descontaminação; área de esterilização; área de preparo e envase; e área de estocagem e distribuição.

40) Uma UAN hospitalar fornece 400 refeições diárias. Indique a quantidade de arroz cru necessária para atender a unidade durante 05 dias, sabendo que a quantidade *per capita* do produto pronto é 250g e o fator de cocção é de 2,5:

(A) 200Kg.

(B) 100Kg.

(C) 150Kg.

(D) 500Kg.

(E) 250Kg.

41) A _____ é a principal responsável pela deterioração de alimentos ricos em lipídios. Esta alteração envolve uma série extremamente complexa de reações químicas, que ocorrem entre o oxigênio atmosférico e os ácidos graxos insaturados dos lipídios, acarretando comprometimento da cor, odor e sabor dos lipídeos, destruição de vitaminas lipossolúveis e ácidos graxos essenciais. A alternativa que completa adequadamente a lacuna acima é:

(A) Rancidez hidrolítica.

(B) Ponto de fumaça.

(C) Dextrinização.

(D) Retrogradação.

(E) Rancidez oxidativa.

42) Considerando as recomendações vigentes sobre a oferta de alimentos nos cardápios da alimentação escolar, é correto a firmar que:

(A) É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A todos os dias da semana.

(B) A oferta de produtos cárneos deve ser limitada a, no máximo, duas vezes por mês.

(C) É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme todos os dias da semana.

(D) Bebidas à base de frutas podem substituir a oferta de frutas *in natura*.

(E) A oferta de doces deve ser limitada a, no máximo, duas vezes por mês.

43) A respeito do preparo e oferta de fórmulas infantis, é correto afirmar:

(A) A diluição das fórmulas infantis deve ser realizada com a água mineral ou filtrada, em temperatura igual a 70°C.

(B) A diluição das fórmulas infantis sempre

deve ser realizada com a água estéril.

(C) A temperatura ideal de administração da fórmula infantil ao paciente deve ser em torno de 42°C.

(D) É recomendado que o preparo da fórmula infantil não exceda o tempo máximo de 60 minutos em temperatura ambiente em local não climatizado.

(E) Após a diluição e preparo em água aquecida a 90°C, as fórmulas infantis deverão ser resfriadas imediatamente, podendo ser acondicionadas por 12 horas em temperaturas abaixo de 4°C.

44) O prematuro é a criança que nasceu pré-termo, ou seja, antes de completar 37 semanas de gestação. A respeito do acompanhamento da criança prematura, avalie as afirmativas a seguir, indicando “V” para afirmativas verdadeiras e “F” para afirmativas falsas:

() A idade corrigida deve ser utilizada principalmente ao avaliar o crescimento e os marcos do desenvolvimento da criança prematura.

() Para calcular a idade corrigida utiliza-se a idade cronológica menos as semanas que faltaram para completar as 37 semanas de gravidez.

() Uma criança nascida em 15 de setembro de 2023, com 32 semanas de gestação, estará com 3 meses de idade cronológica e 1 mês de idade corrigida em 15 de dezembro do mesmo ano.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

(A) V, F, F.

(B) V, F, V.

(C) F, F, V.

(D) F, V, F.

(E) V, V, V.

45) Considerando a RDC 216/2004, a respeito da documentação e do registro de atividades em serviços de alimentação, é correto afirmar:

(A) Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar inacessíveis aos funcionários envolvidos, estando disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos.

(B) Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, não havendo necessidade de especificar detalhes sobre o(s) responsável(is) pela execução da atividade.

(C) Os registros de atividades executadas devem ser mantidos por período mínimo de 90 (noventa) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

(D) Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos devem ser submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

(E) Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, sendo dispensáveis em caso de adoção de controle químico por empresa especializada.