

Documento de identidade:

Sequência:

Inscrição:

Local de prova:

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO SESC-DF

PROCESSO SELETIVO NÍVEL SUPERIOR

CARGO 101: ANALISTA DE SAÚDE II (NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO)

Avaliação Teórica e Avaliação Prática

INSTRUÇÕES

- Ao receber este caderno de provas, confira inicialmente se os seus dados pessoais, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua folha de respostas.
- Verifique atentamente se este caderno de provas corresponde ao cargo de sua inscrição e se contém 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas de resposta para cada uma, correspondentes à Avaliação Teórica, e a Avaliação Prática, acompanhada de espaço para rascunho, de uso opcional. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao chefe de sala que tome as medidas cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.

Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da sua folha de respostas, com sua caligrafia usual, a seguinte frase:

“A boca do justo é fonte de vida.”

- Você dispõe de **3 (três) horas e 30 (trinta) minutos** para a realização das provas. Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à entrega do material, à identificação – que será feita no decorrer das provas – e ao preenchimento da **folha de respostas** e à transcrição do texto da Avaliação Prática para a respectiva **folha de texto definitivo**.
- Deixe sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta preta.
- É proibido fazer anotações de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição e(ou) em qualquer outro meio que não os permitidos.
- Somente após decorrida **1 (uma) hora** do início das provas, você poderá entregar sua folha de respostas, sua folha de texto definitivo e este caderno de provas e retirar-se da sala.
- Você só poderá levar este caderno de provas no decurso dos **últimos 30 (trinta) minutos** do tempo destinado à realização das provas.
- Não se comunique com outros candidatos e nem se levante sem a autorização do chefe de sala.
- Ao terminar as provas, chame o chefe de sala, devolva-lhe sua **folha de respostas** e sua **folha de texto definitivo** devidamente assinadas e deixe o local de provas.
- A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente **caderno**, na **folha de respostas** ou na **folha de texto definitivo** poderá implicar a anulação das suas provas.

- Não serão conhecidos os recursos em desacordo com o estabelecido em edital normativo.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.
- Mais informações: contato@institutoibest.com.br | Canal Telegram: @institutoibest

Nas questões que avaliarem conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Texto para as questões de 1 a 11.

Há mais de quinhentos anos a língua portuguesa foi trazida ao Brasil. Nos séculos XVI a XVIII foi rotulada como “o português no Brasil”, pois era inteiramente lusitana, e não tinha superado as línguas indígenas. A partir do século XIX, a língua portuguesa tornou-se majoritária, começou a distanciar-se do português europeu, sendo então denominada “português do Brasil”. A partir dos anos 80 do século XX, suprimiu-se a preposição “do”, e começamos a falar em “português brasileiro”. Sinaliza-se com isso que novos distanciamentos tinham ocorrido, servindo a expressão para designar a identidade linguística dos brasileiros. E o idioma que tem servido de espaço de comunicação para os milhões de habitantes que o Brasil tem hoje é incontestavelmente isso: o português brasileiro.

As línguas naturais são o ponto mais alto de nossa identidade como indivíduos e como participantes de uma sociedade. Que o digam os quinhentos mil visitantes anuais do Museu da Língua Portuguesa localizado em São Paulo! Tem sido proveitoso testemunhar a emoção desses visitantes por se verem ali representados, por toparem ali com sua identidade.

Quando pensamos no nome de um livro que descreve a língua, a primeira palavra que nos ocorre é “gramática”.

A Gramática é uma ciência milenar. Surgiu associada a preocupações filosóficas e literárias, e desenvolveu descrições da língua que, com o tempo, acabaram constituindo um tema autônomo de estudo. Hoje, teríamos dificuldade em excluí-la dos nossos currículos escolares e do conjunto de conhecimentos que esperamos encontrar nas pessoas cultas. No domínio da língua portuguesa, as primeiras gramáticas apareceram no século XVI, motivadas pela preocupação de dignificar a língua em face do latim e de educar os jovens no conhecimento das variedades mais prestigiadas. Começou assim uma tradição que atravessou os séculos e criou a necessidade de grandes manuais de referência.

As gramáticas resultam habitualmente do trabalho individual, fundamentando-se na língua literária.

Para começo de conversa, não acho que os escritores trabalhem para nos abastecer de regras gramaticais. Eles exploram ao máximo as potencialidades da língua, segundo um projeto estético próprio. Ora, as regularidades que as gramáticas identificam devem fundamentar-se no uso comum da língua, quando conversamos, quando lemos jornais, como cidadãos de uma democracia. Isso não exclui a fruição das obras literárias, mas é uma completa inversão de propósitos fundamentar-nos nelas para descrever uma língua.

O objetivo das boas gramáticas é desvelar o conhecimento linguístico armazenado na mente dos falantes, desde o cidadão analfabeto até o escritor laureado.

Ataliba de Castilho. **Nova gramática do português brasileiro**. São Paulo: Contexto, 2010 (com adaptações).

QUESTÃO 1

No texto, o autor

- (A) associa a evolução do idioma brasileiro ao processo de independência política do país.
- (B) explica o motivo por que muitos brasileiros não dominam gramática.
- (C) contrapõe-se à descrição gramatical baseada no que se encontra em textos literários.
- (D) questiona a adoção do termo “português” para designar o idioma hoje falado no Brasil.
- (E) reclama da dificuldade de excluir a gramática dos currículos escolares.

QUESTÃO 2

Depreende-se das ideias veiculadas no texto que a diferença estabelecida entre as expressões ‘o português no Brasil’ (linha 3) e ‘português do Brasil’ (linha 8) se baseia nas noções de

- (A) definição e indefinição.
- (B) localização e pertencimento.
- (C) inércia e evolução.
- (D) patriotismo e globalização.
- (E) origem e destino.

QUESTÃO 3

No trecho “A partir dos anos 80 do século XX, suprimiu-se a preposição ‘do’” (linhas 8-9), o “se” funciona como

- (A) pronome apassivador.
- (B) índice de indeterminação do sujeito.
- (C) parte integrante do verbo.
- (D) pronome reflexivo.
- (E) partícula de realce.

QUESTÃO 4

Em comparação às outras denominações dadas à língua falada no Brasil segundo o primeiro parágrafo do texto, entende-se que a expressão ‘português brasileiro’ (linha 10) distingue-se pelo emprego de ‘brasileiro’ como

- (A) advérbio de lugar.
- (B) advérbio de modo.
- (C) adjetivo pátrio composto.
- (D) adjetivo gentílico simples.
- (E) substantivo próprio.

QUESTÃO 5

O verbo “digam” (linha 19) está flexionado na terceira pessoa do plural porque seu sujeito é

- (A) “os milhões de habitantes que o Brasil tem hoje” (linhas 14 e 15).
- (B) “As línguas naturais” (linha 17).
- (C) composto pelos termos “indivíduos” (linha 18) e “participantes” (linha 19).
- (D) classificado como indeterminado.
- (E) “os quinhentos mil visitantes anuais do Museu da Língua Portuguesa” (linhas 19 - 21).

QUESTÃO 6

A oração introduzida pelo termo “Quando” (linha 25) transmite ideia de

- (A) condição.
- (B) causa.
- (C) consequência.
- (D) comparação.
- (E) tempo.

QUESTÃO 7

Sem prejuízo dos sentidos e da correção gramatical do texto, o vocábulo “que” (linha 30) poderia ser substituído por

- (A) nas quais.
- (B) a qual.
- (C) na qual.
- (D) as quais.
- (E) à qual.

QUESTÃO 8

Entende-se do último parágrafo do texto que as boas gramáticas têm o objetivo de

- (A) educar todo tipo de falante, independentemente de sua capacidade de ler e escrever.
- (B) armazenar na mente dos falantes o conhecimento linguístico.
- (C) mostrar o conhecimento linguístico já internalizado pelos falantes.
- (D) transformar analfabetos em pessoas letradas.
- (E) fornecer as regras gramaticais que definem o padrão correto da língua.

QUESTÃO 9

Assinale a alternativa que apresenta uma reescrita gramaticalmente correta para o primeiro período do texto, sem alteração do seu sentido original.

- (A) Fazem mais de quinhentos anos que a língua portuguesa foi trazida ao Brasil.
- (B) Mais de quinhentos anos atrás, foi trazida ao Brasil a língua portuguesa.
- (C) Passou mais de quinhentos anos desde que a língua portuguesa foi trazida no Brasil.
- (D) Tem mais de quinhentos anos que trouxeram a língua portuguesa ao Brasil.
- (E) Decorreram-se mais de quinhentos anos até trazerem a língua portuguesa no Brasil.

QUESTÃO 10

Seria coerente com as ideias do texto iniciar o penúltimo parágrafo da seguinte maneira:

- (A) Entretanto, para começo de conversa, ...
- (B) Portanto, para começo de conversa, ...
- (C) Ademais, para começo de conversa, ...
- (D) Então, para começo de conversa, ...
- (E) Por isso, para começo de conversa, ...

QUESTÃO 11

Bento decidiu preparar uma salada de frutas para o café da manhã. Para isso, ele tem 7 frutas diferentes à disposição e pretende escolher 4 delas para montar a salada.

Assinale a alternativa que apresenta corretamente o número de maneiras diferentes pelas quais Bento pode fazer essa escolha.

- (A) 35
- (B) 70
- (C) 210
- (D) 840
- (E) 1.680

QUESTÃO 12

Durante uma pesquisa feita com os visitantes de um parque de diversões, 800 pessoas foram entrevistadas sobre as duas atrações mais procuradas: a casa assombrada e a montanha-russa. Verificou-se que 520 pessoas foram na montanha-russa, 430 foram na casa assombrada, e 150 não foram em nenhuma das duas.

Assinale a alternativa que apresenta corretamente o número de pessoas que foram em ambas as atrações.

- (A) 170
(B) 200
(C) 250
(D) 280
(E) 300

QUESTÃO 13

Em um salão de bingo, serão sorteados números inteiros de 1 a 90, todos com a mesma probabilidade de serem escolhidos.

Assinale a alternativa que apresenta corretamente a probabilidade de que o primeiro número sorteado seja maior do que 18.

- (A) 70%
(B) 75%
(C) 80%
(D) 85%
(E) 90%

QUESTÃO 14

Admitindo que a proposição “Ana é advogada e Beatriz não é barista” é verdadeira, assinale a alternativa que apresenta uma proposição falsa.

- (A) Ana é advogada ou Beatriz é barista.
(B) Ana é advogada ou Beatriz não é barista.
(C) Se Beatriz é barista, então Ana não é advogada.
(D) Se Ana é advogada, então Beatriz é barista.
(E) Se Ana não é advogada, então Beatriz é barista.

QUESTÃO 15

Bolas de canhão foram empilhadas em forma de pirâmide, de modo que cada camada tinha um número de bolas igual ao quadrado do número da camada, contando de cima para baixo.

Sabendo que foram usadas exatamente 91 bolas, assinale a alternativa que apresenta corretamente o número de camadas dessa pirâmide.

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

RASCUNHO

QUESTÃO 16

A Missão do Sesc-DF é

- (A) Aumentar o reconhecimento do Sesc como instituição promotora do bem-estar social e da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo.
- (B) Promover ações socioeducativas que contribuam para o bem-estar e a qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, de seus familiares e da comunidade, para uma sociedade democrática.
- (C) Executar políticas governamentais obrigatórias voltadas ao controle econômico e à arrecadação de tributos incidentes sobre o comércio de bens, serviços e turismo.
- (D) Atuar como órgão regulador do comércio nacional, fiscalizando atividades econômicas e aplicando sanções administrativas aos trabalhadores e empresas do setor.
- (E) Promover o acolhimento, a integridade, a diversidade, a excelência, a sustentabilidade e a inovação.

QUESTÃO 17

O Código de Ética e Conduta do Sesc-DF é aplicável a

- (A) Presidente, diretores, empregados, estagiários, aprendizes, prestadores de serviço e demais pessoas com quem o Sesc se relaciona ou que em seu nome atue.
- (B) Somente aos empregados efetivos e dirigentes do Sesc-DF, excluindo prestadores de serviço.
- (C) Aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, exclusivamente quando usuários dos serviços.
- (D) Aos parceiros institucionais externos, sem alcance aos empregados e dirigentes.
- (E) Apenas aos membros da Comissão de Ética e da Direção Regional.

QUESTÃO 18

Conforme o Código de Ética e Conduta do Sesc-DF, assinale a alternativa que apresenta um dos princípios que orientam a conduta institucional.

- (A) Assegurar vantagem competitiva institucional por meio de práticas econômicas exclusivas.
- (B) Promover o acolhimento, a integridade, a diversidade, a excelência, a sustentabilidade e a inovação.
- (C) Atuar com prioridade no controle financeiro e na fiscalização das atividades comerciais.
- (D) Permitir o recebimento de benefícios pessoais como forma de reconhecimento profissional.
- (E) Autorizar manifestações político-partidárias no exercício das atividades institucionais.

QUESTÃO 19

Com relação aos programas assistenciais do SESC-DF, o programa que tem como objetivo contribuir para a promoção do protagonismo social de crianças, adolescentes, famílias e outros grupos é o

- (A) Projeto Voar.
- (B) Sesc +Vividos.
- (C) Idosos que cuidam de si.
- (D) Idosos Brasil.
- (E) Sesc Cidadania.

QUESTÃO 20

As áreas de atuação do SESC contemplam

- (A) Segurança Pública, Cultura, Justiça, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (B) Defensoria Pública, Justiça, Educação, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (C) Assistência social, Defensoria Pública, Educação, Habitação, Saúde e Justiça.
- (D) Assistência social, Cultura, Educação, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (E) Segurança Pública, Cultura, Educação, Esporte e Lazer, Justiça e Habitação.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 21**

As atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) também representam a alimentação coletiva. Quanto ao sistema de distribuição de refeições, assinale a alternativa que apresenta corretamente aquele em que as refeições são produzidas e distribuídas no mesmo local.

- (A) Centralizado
- (B) Descentralizado
- (C) Misto
- (D) Qualitativo
- (E) Quantitativo

QUESTÃO 22

O organograma é um gráfico que retrata a organização formal e configura, por exemplo, os diversos órgãos, as linhas de autoridade e subordinação, representando vários níveis da estrutura. Assinale a alternativa que apresenta corretamente em qual nível devem ficar os órgãos deliberativos, ou seja, aqueles que escolhem e traçam as diretrizes.

- (A) Primeiro nível
- (B) Segundo nível
- (C) Terceiro nível
- (D) Quarto nível
- (E) Quinto nível

QUESTÃO 23

A Resolução CFN n.º 600, de 25 de fevereiro de 2018, dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. De acordo com a citada Resolução, assinale a alternativa que apresenta corretamente uma das atividades obrigatórias do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição.

- (A) Coordenar a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com a participação do corpo docente e discente e outros atores, bem como acompanhar, avaliar e revisar, periodicamente, alterando-o quando necessário.
- (B) Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.
- (C) Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, mesmo que não seja necessária a utilização dos suplementos.
- (D) Participar na elaboração da Programação Mensal de Saúde (PMS), levando-se em consideração o Plano Nacional, Estadual ou Municipal de Saúde (PNS), definindo as ações, metas, objetivos, indicadores e recursos financeiros que serão aplicados nas ações de cuidado nutricional.
- (E) Elaborar a prescrição dietética unicamente individualizada, com base exclusiva nas diretrizes do diagnóstico de nutrição, doenças associadas e considerando as interações drogas/nutrientes e nutriente/nutriente do paciente.

QUESTÃO 24

Segundo a Resolução CFN n.º 600/2018, as atividades dos nutricionistas são dispostas em diferentes áreas de atuação. Assinale a alternativa que contempla corretamente um segmento da subárea de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- (A) Esportes e Exercício Físico.
- (B) Sistema Regional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- (C) Atenção Nutricional Domiciliar.
- (D) Docência (Graduação).
- (E) Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar.

QUESTÃO 25

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve prever locais específicos para cada operação. Assinale a alternativa que corresponde corretamente ao local reservado para a lavagem e corte de legumes, tubérculos, verduras e frutas.

- (A) Recebimento
- (B) Armazenamento
- (C) Pré-preparo
- (D) Cocção
- (E) Distribuição

QUESTÃO 26

A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 216, de 15/09/2004 (RDC 216/2004) inclui tópicos como edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Sobre os lavatórios na área de manipulação de alimentos, assinale a alternativa correta de acordo com a citada Resolução.

- (A) Os lavatórios devem possuir apenas sabonete em barra inodoro.
- (B) Deve possuir coletor de papel acionado por contato manual.
- (C) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas.
- (D) Recomenda-se a utilização de toalhas de papel reciclado e sustentável.
- (E) A localização dos lavatórios não influencia em nada, desde que exista pelo menos uma unidade.

QUESTÃO 27

A gestão de custos tem um papel importante em unidades de alimentação e nutrição. Entre os tipos de custos, existe aquele que corresponde a todos os gastos feitos para evitar que se cometam erros e fazer com que o empregado realize bem o seu trabalho sempre. Assinale a alternativa que apresenta a correta denominação deste tipo de custo.

- (A) Custos de avaliação.
- (B) Custos dos equipamentos.
- (C) Custos de erros anteriores à entrega do produto ao cliente.
- (D) Custos de erros posteriores à entrega do produto ao cliente.
- (E) Custos de prevenção.

QUESTÃO 28

A gestão de Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) inclui diferentes variáveis. Sobre o treinamento e desenvolvimento dos recursos humanos para UANs, assinale a alternativa correta.

- (A) Os recursos humanos em uma Organização são considerados “obra acabada”, não precisando ser revisados. Mesmo que as organizações sofram mudanças, os recursos humanos devem permanecer estáticos.
- (B) O treinamento proporciona informações aos empregados sobre as técnicas dietéticas (de pré-preparo, preparo, cocção, armazenamento, distribuição) em bases científicas, evitando desperdícios de gêneros alimentícios e resultados danosos ao valor nutritivo das refeições.
- (C) Dentre as vantagens do treinamento é possível citar a melhoria da produtividade, manutenção da segurança e higiene no trabalho, melhoria das técnicas, dos padrões de execução e aumento absoluto das taxas de absenteísmo.
- (D) O treinamento dá condições à UAN de reduzir os custos operacionais, mas tem a desvantagem de aumentar significativamente o uso do tempo e das máquinas, utensílios e procedimentos, levando ao aumento, também, do tempo dedicado à supervisão.
- (E) O nutricionista, embora agente de saúde, não deve atuar como agente de mudança. Assim, não deve se envolver em questões ligadas aos recursos humanos, mantendo sua relação com os funcionários das UANs fora dos processos de transformações.

QUESTÃO 29

Em preparações culinárias, os alimentos passam por etapas, combinando diferentes ingredientes em receitas. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a preparação à base de cereais, leguminosas, legumes ou verduras, servidas como complemento da preparação principal.

- (A) Entrada.
- (B) Aperitivo.
- (C) Lanche.
- (D) Acompanhamento.
- (E) Sobremesa.

QUESTÃO 30

Os cardápios podem ser diferenciados em variadas classificações, de acordo com o público que será atendido e com o seu custo. Assinale a alternativa que corresponda corretamente ao cardápio que apresenta preparações com pouca complexidade e custo menor.

- (A) Cardápio tipo médio.
- (B) Cardápio padrão administrativo.
- (C) Cardápio do tipo diretoria.
- (D) Cardápio liberal.
- (E) Cardápio trivial simples.

QUESTÃO 31

No processo de técnica dietética e produção de refeições, observa-se que há fatores que modificam os alimentos. Neste sentido, assinale a alternativa que apresenta corretamente um fator físico.

- (A) Subdivisão.
- (B) Adição de fermentos.
- (C) Ação de ácidos.
- (D) Ação de álcalis.
- (E) Fungos.

QUESTÃO 32

Para a escolha do método de cocção mais adequado para as verduras e legumes, é importante conhecer sua classificação segundo a cor e as possíveis modificações que sofrem durante a cocção. Sobre a modificação dos pigmentos de verduras e legumes pela cocção, assinale a alternativa que apresenta corretamente o pigmento que a cor, após cocção prolongada, torna-se verde-oliva.

- (A) Caroteno.
- (B) Clorofila.
- (C) Xantofila.
- (D) Licopeno.
- (E) Antocianina.

QUESTÃO 33

Segundo a RDC 216/04, na etapa de preparação do alimento, os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a determinadas temperaturas. Observando-se que, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, devem ser substituídos imediatamente. Assinale a alternativa que apresenta corretamente essa temperatura.

- (A) Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 120°C.
- (B) Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 140°C.
- (C) Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 160°C.
- (D) Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C.

QUESTÃO 34

No preparo de alimentos é importante considerar as operações para possibilitar seu consumo adequado, a exemplo do processo de cocção. Assinale a alternativa que apresenta corretamente um dos principais objetivos da cocção dos alimentos.

- (A) Manter ou melhorar o valor nutritivo.
- (B) Reduzir a digestibilidade.
- (C) Potencializar o crescimento de organismos patogênicos.
- (D) Reduzir a palatabilidade.
- (E) Impedir a alteração da cor dos alimentos.

QUESTÃO 35

A RDC 216/04 estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação. Assinale a alternativa que apresenta corretamente um dos serviços de alimentação ao qual, segundo a RDC 216/04, é aplicado o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- (A) Lactários.
- (B) Unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE.
- (C) Pastelarias.
- (D) Bancos de leite humano.
- (E) Unidades de Terapia de Nutrição Parenteral - TNP.

QUESTÃO 36

Os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados e de Manual de Boas Práticas. Em relação ao tópico de documentação e registro, segundo a RDC 216/04, os registros devem ser mantidos por um determinado período mínimo, contado a partir da data de preparação dos alimentos. Assinale a alternativa que apresenta corretamente esse período.

- (A) Período mínimo de 7 (sete) dias.
- (B) Período mínimo de 10 (dez) dias.
- (C) Período mínimo de 15 (quinze) dias.
- (D) Período mínimo de 30 (trinta) dias.
- (E) Período mínimo de 60 (sessenta) dias.

QUESTÃO 37

A Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é importante para se evitar a contaminação dos alimentos. A respeito do APPCC, assinale a alternativa correta.

- (A) Um dos princípios do APPCC é estabelecer ações corretivas a serem tomadas, quando houver um desvio identificado pelo monitoramento dos pontos críticos de controle.
- (B) Os critérios utilizados no APPCC são taxativos, incluindo apenas temperatura e tempo, para que não haja equívocos.
- (C) Planos de amostras, métodos de testes e critérios de decisões devem ser estabelecidos de forma geral, abrangendo todos os pontos críticos de controle juntos.
- (D) Para um melhor controle dos riscos de contaminação, é importante que o sistema APPCC seja aplicado somente nas áreas de Preparo e Distribuição de alimentos.
- (E) Para evitar erros, o sistema APPCC deve ser atribuído à uma única pessoa.

QUESTÃO 38

O planejamento físico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pode proporcionar economia de movimentos e racionalização das ações, além de evitar fatores negativos de operacionalização. Sobre a ambiência em UANs, assinale a alternativa correta.

- (A) Embora importante, a iluminação exerce pouca influência no comportamento das pessoas.
- (B) As janelas ou outros tipos de abertura deverão estar dispostos de maneira que permitam a penetração direta do sol sobre a superfície de trabalho.
- (C) A iluminação deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamento, sombras, reflexos fortes e contrastes excessivos.
- (D) Os fatores que interferem diretamente na produção são a ventilação e a temperatura, não sendo incluídos os ruídos.
- (E) A iluminação artificial é mais econômica, sendo vedada a utilização de luz natural, independentemente da área da UAN.

QUESTÃO 39

É importante prevenir as doenças de origem alimentar visando, também, a garantia da qualidade dos alimentos. Assinale a alternativa que apresenta corretamente ação importante para a proteção e preservação dos alimentos.

- (A) Cozinhar alimentos sem considerar a temperatura.
- (B) Manter os alimentos limpos, sem se preocupar com a limpeza do ambiente ou utensílios.
- (C) Deve-se manter os alimentos crus e cozidos na mesma tábua durante a preparação.
- (D) Proteger os alimentos de insetos, roedores e outros animais.
- (E) Lavar as mãos apenas ao sair do banheiro.

QUESTÃO 40

As boas práticas para serviços de alimentação são amplamente trabalhadas na RDC 216/04. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, assinale a alternativa correta.

- (A) Deve-se utilizar substâncias odorizantes e desodorantes com fragrância neutra para harmonizar o cheiro das diferentes preparações culinárias nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- (B) Deve-se utilizar substâncias odorizantes, mas não desodorantes, com fragrância neutra nas Unidades de Alimentação e Nutrição nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- (C) Não há contraindicação de quaisquer fragrâncias em substâncias odorizantes utilizadas na área de preparação de alimentos.
- (D) É estimulado o uso de desodorantes com fragrâncias intensas, pois o risco de contaminação dos alimentos é irrelevante nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- (E) Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

QUESTÃO 41

Atualmente existem mais de 250 tipos de Doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) no mundo. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a quantidade de pessoas necessárias para que seja considerado surto de DTHA.

- (A) Uma ou mais pessoas.
- (B) Duas ou mais pessoas.
- (C) Três ou mais pessoas.
- (D) Quatro ou mais pessoas.
- (E) Cinco ou mais pessoas.

QUESTÃO 42

Segundo o Ministério da Saúde, entre as ações de prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar, recomenda-se que alimentos prontos frios expostos ao consumo devem ser mantidos abaixo de uma temperatura específica. Assinale a alternativa que apresenta corretamente essa temperatura.

- (A) Abaixo de 0 °C.
- (B) Abaixo de 2 °C.
- (C) Abaixo de 5 °C.
- (D) Abaixo de 10 °C.
- (E) Abaixo de 18 °C.

QUESTÃO 43

Ao se resfriar um alimento preparado é importante tomar medidas de controle para reduzir o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que possam favorecer a multiplicação microbiana. Para isso, segundo a RDC 216/04, a temperatura deve ser reduzida de 60 °C (sessenta graus Celsius) a 10 °C (dez graus Celsius) em determinado período de tempo. Assinale a alternativa que apresenta corretamente este tempo.

- (A) Até 30 minutos.
- (B) Até 1 (uma) hora.
- (C) Até 2 (duas) horas.
- (D) Até 3 (três) horas.
- (E) Até 4 (quatro) horas.

QUESTÃO 44

Segundo a RDC nº 275/2002, há um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final. Assinale a alternativa que apresenta a correta denominação deste documento.

- (A) Procedimento de Controle Integrado de Pragas.
- (B) Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- (C) Regulamento Pessoal de Condições Sanitárias.
- (D) Procedimento Operacional Padronizado.
- (E) Procedimento de Higiene e Saúde dos Manipuladores.

QUESTÃO 45

O planejamento da alimentação para coletividades também envolve a seleção e cálculos quantitativos para minimizar custos, evitar falta de produtos e promover a racionalização do trabalho. A respeito da política de compras, assinale a alternativa correta.

- (A) A entrega dos gêneros perecíveis deverá ser sempre mensal.
- (B) Na compra de frutas, a quantidade é estipulada sempre por peso, independentemente do tamanho, quantidade por caixa ou unidades.
- (C) As verduras, para maior facilidade de cálculo, serão adquiridas unicamente por quantidade unitária, não sendo necessário considerar o fator de correção e a forma de preparo.
- (D) A pessoa responsável pela política de compras deverá mostrar vantagens de sua escolha apenas no quesito de produção, não sendo necessário considerar critérios como armazenamento ou aquisição.
- (E) Entre os itens a serem observados em relação aos fornecedores e compradores, é possível citar as condições do estabelecimento, a qualidade dos produtos e o preço, entre outros.

QUESTÃO 46

A Curva ABC é uma ferramenta gerencial que pode ser utilizada para a administração de estoques em restaurantes. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a classe em que os itens possuem custo ou consumo mensal baixo.

- (A) Classe A.
- (B) Classe AB.
- (C) Classe AC.
- (D) Classe B.
- (E) Classe C.

QUESTÃO 47

Em Unidades de Alimentação e Nutrição, no quesito alimentos, há alguns fatores de desperdício predominantes. Assinale a alternativa que apresenta corretamente o fator de desperdício referente aos alimentos distribuídos e não consumidos.

- (A) Fator de cocção.
- (B) Sobras.
- (C) Excedentes de alimentos limpos.
- (D) Restos.
- (E) Per capita.

QUESTÃO 48

O conhecimento do Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, anteriormente conhecido como Fator de Correção, faz parte do planejamento de dietas e cardápios. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a fórmula para o cálculo do IPC.

- (A) $IPC = \text{Peso Bruto} + \text{Peso Líquido}$
- (B) $IPC = \text{Peso Líquido} - \text{Peso Bruto}$
- (C) $IPC = \text{Peso Bruto} \times \text{Peso Reidratado}$
- (D) $IPC = \text{Peso Bruto} \div \text{Peso Líquido}$
- (E) $IPC = \text{Peso Reidratado} \div \text{Peso Bruto}$

QUESTÃO 49

Equipamentos de proteção individual (EPIs) são fundamentais na busca pela redução de acidentes de trabalho. Sobre os EPIs utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), e sobre saúde e segurança do trabalhador, assinale a alternativa correta.

- (A) No pré-preparo e preparo de alimentos refrigerados ou congelados, indica-se EPIs como casaco térmico, avental, luvas de PVC.
- (B) No caso de o alimento ser preparado no forno, o EPI indicado limita-se à luva térmica.
- (C) Desaconselha-se a utilização de óculos de segurança em UANs, visto que pode interferir na visualização.
- (D) Ao transportar acima de 20kg com carrinho das câmaras frias, o carrinho deve ser puxado e não empurrado.
- (E) Caso seja necessário o uso de facas para cortes de alimentos refrigerados ou congelados, as luvas de corte mais recomendadas são as térmicas.

QUESTÃO 50

Em relação aos cuidados com as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), é importante considerar questões que podem repercutir em vivências satisfatórias e tornar as atividades mais atrativas. Sobre pontos a serem considerados nas ações de EAN presentes no documento de Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional, assinale a alternativa correta.

- (A) Construir ações contextualizadas e articuladas com as necessidades das pessoas e do território, mesmo sem o consentimento ou envolvimento da comunidade.
- (B) Procurar vivenciar as orientações partilhadas, demonstrando coerência entre o que se faz e o que se fala.
- (C) Escolher os temas, técnicas e recursos, não considerando o público de interesse.
- (D) Experimentar as estratégias e dinâmicas, dando sempre preferência ao improvisado.
- (E) Evitar a escuta interpretativa e compreensiva dos relatos dos indivíduos, para não prolongar as ações.

AVALIAÇÃO PRÁTICA (ESTUDO DE CASO)

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, o espaço para rascunho indicado no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a respectiva folha de texto definitivo da avaliação prática, no local apropriado, pois não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos.
- Qualquer fragmento de texto que ultrapassar a extensão máxima de **30 linhas** será desconsiderado. Também será desconsiderado o texto que não for escrito na folha de texto definitivo.
- O texto deverá ser manuscrito, em letra legível, com caneta esferográfica de tinta **preta**. Em caso de rasura, passe um traço sobre o conteúdo a ser desconsiderado e prossiga o registro na sequência. Não será permitido o uso de corretivo.
- O espaço destinado à transcrição de texto da **folha de texto definitivo** não poderá ser assinado, rubricado nem conter nenhuma palavra ou marca que identifique o candidato, sob pena de anulação da prova. Será admitida a assinatura apenas no campo apropriado.
- A **folha de texto definitivo** será o único documento válido para avaliação prática. A folha para rascunho neste caderno é de preenchimento facultativo e não servirá para avaliação.
- A avaliação prática (estudo de caso) será corrigida conforme os critérios a seguir:
 - a) a apresentação e a estrutura textuais (introdução, desenvolvimento e conclusão, adequação à proposta e sequência de ideias), o desenvolvimento do tema (aprofundamento e domínio do tema, argumentação e criticidade, uso de exemplos, dados, citações e riqueza e consistência das ideias) e o conhecimento técnico do tema totalizarão a nota relativa ao domínio do conteúdo (NC), cuja pontuação máxima será limitada ao valor de **8,00 pontos**, sendo **1,00 ponto** para a apresentação e a estrutura textuais, **7,00 pontos** para o desenvolvimento e conhecimento técnico do tema;
 - b) a avaliação dos aspectos de natureza linguística, tais como grafia, morfossintaxe, pontuação e propriedade vocabular, totalizará a nota relativa à avaliação do domínio da modalidade escrita (NDE), cuja pontuação máxima será limitada ao valor de **2,00 pontos**;
 - c) será desconsiderado, para efeito de avaliação, qualquer fragmento de texto que for escrito fora do local apropriado ou ultrapassar o número máximo de linhas estabelecido;
 - d) será calculada, então, a nota na avaliação prática (estudo de caso) (NAP) pela fórmula: $NAP = NC + NDE$;
 - e) Para todos os cargos, nos casos de fuga ao tema, de marca identificadora do candidato, de texto com menos de 20 linhas, de não haver texto ou de apresentar letra ilegível, o candidato receberá nota igual a zero.
 - f) será eliminado o candidato que obtiver NPD inferior a 6,00 pontos.
- Será anulada a redação dissertativa (estudo de caso) do candidato que não devolver a folha de texto definitivo.

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Sesc-DF produz diariamente cerca de 1.200 refeições. Após o almoço de determinado dia, 18 usuários relataram náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia. O cardápio servido continha arroz, feijão, frango assado, salada crua e sobremesa à base de creme.

Na verificação inicial, o nutricionista constatou que: não havia registro completo das temperaturas de recebimento, cocção e distribuição; uma câmara refrigerada permaneceu acima da temperatura programada durante parte da manhã; alimentos crus estavam armazenados próximos a preparações prontas; um manipulador que relatara sintomas gastrointestinais participou da produção; algumas amostras das preparações não estavam corretamente identificadas; e a higienização dos vegetais não possuía registro de controle.

A unidade também apresenta índice de sobras e restos superior à meta institucional, divergências frequentes no estoque, elevado custo por refeição, número reduzido de funcionários e recorrência de acidentes leves relacionados a cortes e piso molhado. A direção solicitou ao nutricionista responsável um plano imediato de resposta e medidas para reorganizar a produção sem comprometer a qualidade nutricional, sensorial e sanitária das refeições.

Considerando a situação apresentada, redija um texto dissertativo que:

- a) indique as providências imediatas diante da suspeita de Doença Transmitida por Alimentos – DTA;
- b) identifique os principais perigos e pontos do processo que deverão ser investigados e controlados com base nas boas práticas e nos princípios do APPCC;
- c) proponha medidas corretivas e preventivas relacionadas ao fluxo de produção, à equipe, aos estoques, aos custos e à segurança do trabalhador; e
- d) apresente indicadores que permitam monitorar a qualidade e os resultados da UAN.

RASCUNHO PARA AVALIAÇÃO PRÁTICA (ESTUDO DE CASO)

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	