







CONCURSO PÚBLICO - MAGISTÉRIO SUPERIOR  
EDITAL COODEC 12/2020  
26 DE SETEMBRO DE 2021  
SUPRA -ÁREA: NUTRIÇÃO

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES:

01. VERIFIQUE, NOS ESPAÇOS DEVIDOS DO CARTÃO-RESPOSTA, SEUS DADOS PESSOAIS. NÃO SE ESQUEÇA DE ASSINAR SEU NOME NO LOCAL INDICADO.
02. PREENCHA AS RESPOSTAS DAS QUESTÕES NO RASCUNHO DO GABARITO, A FIM DE TRANSCREVÊ-LAS COM CANETA ESFEROGRÁFICA AZUL OU PRETA, DE PONTA GROSSA E CORPO TRANSPARENTE, POSTERIORMENTE, NO CARTÃO-RESPOSTA.
03. AO TRANSCREVER SUAS RESPOSTAS PARA O CARTÃO-RESPOSTA, PREENCHA COMPLETAMENTE O ALVÉOLO, COMO INDICADO NA FIGURA, . NUNCA ASSIM     , POIS VOCÊ CORRE O RISCO DE TER SUA QUESTÃO ANULADA.
04. NÃO PERGUNTE NADA AO FISCAL, POIS TODAS AS INSTRUÇÕES ESTÃO NA PROVA. LEMBRE-SE DE QUE UMA LEITURA COMPETENTE É REQUISITO ESSENCIAL PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA.
05. NÃO RASURE, NÃO AMASSE NEM DOBRE O CARTÃO-RESPOSTA, PARA QUE ELE NÃO SEJA REJEITADO.

RASCUNHO DO GABARITO

1		06		11		16		21		26	
2		07		12		17		22		27	
3		08		13		18		23		28	
4		09		14		19		24		29	
5		10		15		20		25		30	

## LEGISLAÇÃO

### 1

De acordo com o artigo 23 da Lei nº 12.772 de 28 de dezembro de 2012 a avaliação especial de desempenho do servidor em estágio probatório, ocupante de cargo pertencente ao Plano de Carreiras e Cargos de Magistério Federal, será realizada por Comissão de Avaliação de Desempenho designada no âmbito de cada Instituição Federal de Ensino. **A Comissão de Avaliação de Desempenho deverá ser composta de**

- (a) servidores técnicos, estáveis ou não, com representações da unidade acadêmica de exercício do avaliado e do Colegiado do Curso no qual o docente avaliado ministra o maior número de aulas.
- (b) docentes, preferencialmente estáveis, com representação da unidade acadêmica de exercício do avaliado.
- (c) servidores técnicos estáveis e de servidores ocupantes de cargo em comissão que exerçam função de chefia, direção ou assessoramento, vinculados ao Colegiados de um dos Cursos em que o avaliado ministre aulas.
- (d) docentes estáveis, com representações da unidade acadêmica de exercício do docente avaliado e do Colegiado do Curso no qual o docente ministra o maior número de aulas.
- (e) docentes estáveis e discentes, ambos com vinculados à unidade acadêmica de exercício do docente avaliado.

### 2

Acerca do Processo Disciplinar, com previsão na Lei nº 8.112 de 11 de dezembro de 1990, considere as afirmativas:

- I) O processo disciplinar é o instrumento destinado a apurar responsabilidade de servidor por infração praticada no exercício de suas atribuições ou, que tenha relação com as atribuições do cargo que esteja investido.
- II) A coleta de provas é tomada na fase do inquérito.
- III) Ainda que a infração cometida pelo servidor esteja capitulada como crime, a autoridade julgadora não é obrigada a remeter o processo

disciplinar ao Ministério Público, em decorrência da independência das instâncias.

- IV) É vedada a exoneração a pedido do servidor que estiver em cumprimento de penalidade aplicada.

**Estão corretas,**

- (a) III e IV, apenas.
- (b) II e III, apenas.
- (c) II e IV, apenas.
- (d) I, III e IV, apenas.
- (e) I, II e IV, apenas.

### 3

O parágrafo 1º do artigo 183 da Lei nº 8.112 de 11 de dezembro de 1990 prevê que o servidor ocupante de cargo em comissão que não seja, simultaneamente, ocupante de cargo ou emprego efetivo na administração pública direta, autárquica e fundacional, **terá direito ao seguinte benefício do Plano de Seguridade Social:**

- (a) Licença por acidente em serviço.
- (b) Licença para tratamento de saúde.
- (c) Assistência à saúde.
- (d) Aposentadoria.
- (e) Pensão vitalícia e temporária.

### 4

Segundo o Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994 que aprovou o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, **é vedado ao servidor público:**

- (a) Pleitear, solicitar, provocar, sugerir ou receber qualquer tipo de ajuda financeira, gratificação, prêmio, comissão, doação ou vantagem de qualquer espécie, para si, familiares ou qualquer pessoa, para o cumprimento da sua missão ou para influenciar outro servidor para o mesmo fim.
- (b) Desempenhar, a tempo, as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular.

- (c) Retardar qualquer prestação de contas, condição essencial da gestão dos bens, direitos e serviços da coletividade a seu cargo.
- (d) Ter respeito à hierarquia, porém sem nenhum temor de representar contra qualquer comprometimento indevido da estrutura em que se funda o Poder Estatal.
- (e) Facilitar a fiscalização de todos os atos ou serviços por quem de direito.

## 5

A Resolução nº 29 de 13 de setembro de 2018, que dispõe sobre o regulamento do ensino da UFPEL, **prevê que**

- (a) os cursos de graduação deverão promover a formação de pessoas qualificadas para o exercício profissional e para o exercício pleno da cidadania. Para promover essa formação, os projetos pedagógicos dos cursos e suas estruturas curriculares devem estar alicerçados em conhecimentos cientificamente fundamentados e socialmente referenciados, integrados a princípios éticos, estéticos e de caráter político-partidários.
- (b) os projetos pedagógicos de curso deverão contemplar critérios e procedimentos que atendam discentes com deficiência da mesma forma que atendam os demais, sem qualquer adaptação necessária.

- (c) os cursos de graduação serão ofertados nas modalidades presenciais ou à distância.
- (d) para fins de matrícula e de acompanhamento acadêmico, a Universidade Federal de Pelotas admitirá somente o regime acadêmico seriado.
- (e) o discente aprovado em todos os componentes cursados no período letivo, deverá matricular-se no período subsequente em um conjunto de componentes curriculares inferior ao previsto no projeto pedagógico do curso.

## 6

A Resolução nº 41 de 26 de outubro de 2017, estabelece o limite mínimo e máximo de carga horária de aulas dentre as atividades docentes.

**Sobre o tema, é correto afirmar que**

- (a) entende-se por carga horária em aulas, somente as horas despendidas em disciplinas no ensino de graduação.
- (b) todos os docentes deverão ministrar aulas na pós-graduação semestralmente.
- (c) todos os docentes deverão ministrar aulas na graduação semestralmente.
- (d) a carga horária a ser integralizada pelos docentes deve corresponder ao mínimo de dezoito horas semanais de aulas.
- (e) é princípio da Universidade Federal de Pelotas garantir a dissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

## **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

### 7

A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, regulamenta a profissão do nutricionista e contempla atividades que podem ser desempenhadas por nutricionistas e que são atribuições privativas do nutricionista. São atribuições privativas do nutricionista:

- I) Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins.
- II) Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos.
- III) Assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição.

- IV) Prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta.

**Estão corretas,**

- (a) II e IV, apenas.
- (b) I e II, apenas.
- (c) I, II e III, apenas.
- (d) II, III e IV, apenas.
- (e) III e IV, apenas.

## 8

A Portaria nº 78/2009 de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Considerando-se as determinações da referida portaria, **é correto afirmar:**

- (a) O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o funcionário designado, que deve se atualizar semestralmente em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, microbiologia dos alimentos e administração das Unidades de Alimentação e Nutrição.
- (b) Não se faz necessária a existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.
- (c) Os Serviços de Alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.
- (d) As superfícies em contato com alimentos devem preferencialmente ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.
- (e) Produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 60 minutos).

## 9

A base de toda a gestão econômica de uma empresa é o perfeito conhecimento dos custos, que são essencialmente medidas monetárias arcadas pelas empresas a fim de atingir os seus objetivos. Em uma Unidade de alimentação e Nutrição (UAN) o conhecimento dos custos garante a empresa a determinação do lucro, o controle das operações e a tomada de decisões. Nesse sentido, **é correto afirmar que**

- (a) custo é a soma dos valores de bens e serviços consumidos ou aplicados para obtenção de novos bens e serviços.
- (b) O processo de custos compreende qualquer despesa ou gasto perfeitamente identificável como: arroz, feijão, produtos de limpeza.
- (c) custos diretos correspondem aos gastos que dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem divididos e apropriados em diferentes produtos e serviços.
- (d) custos fixos compreendem a demonstração detalhada dos gastos incorridos na fabricação ou prestação de serviços.
- (e) custos indiretos são valores consumidos independentemente de haver ou não produção ou produzindo maior ou menor quantidade de bens e serviços.

## 10

Dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o organograma é a representação da organização, ou seja, é um retrato fiel de determinado momento e deve permitir a visualização clara da estrutura da organização de forma objetiva permitindo compreender o todo organizacional. Desta forma, o organograma deve reproduzir (considere as afirmativas a seguir):

- I) A estrutura hierárquica, definindo os diversos níveis.
- II) Os órgãos competentes a estrutura organizacional.
- III) Os canais de comunicação entre setores e órgãos.
- IV) Atividades a serem desenvolvidas.

**Estão corretas,**

- (a) II e IV apenas.
- (b) I, III e IV, apenas.
- (c) I, II e III, apenas.
- (d) I e II, apenas.
- (e) III e IV, apenas.

## 11

O controle de custos se faz necessário dentro da gestão dos serviços de alimentação coletiva e o grande desafio é fazer um planejamento condizente com a realidade. O reconhecimento da importância das apurações atualizadas de custos e seu controle é unanimidade entre os gestores. Na classificação de tipos de custos, **são considerados custos indiretos:**

- (a) Gêneros alimentícios, gás e Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- (b) Produtos descartáveis, depreciação de equipamentos e Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- (c) Aluguel de equipamentos, Equipamento de Proteção Individual (EPI) e limpeza da caixa de gordura.
- (d) Material de limpeza, gêneros alimentícios e gás.
- (e) Mão de obra direta, Equipamento de Proteção Individual (EPI) e uniformes.

## 12

Nas diversas ações que podem ser desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) para colocar em prática a gestão de resíduos sólidos, a ferramenta que está mais associada à redução do volume de resíduos sólidos gerados pelos fatores de correção e sobras é:

- (a) Planejamento na compra.
- (b) Seleção dos manipuladores.
- (c) Capacitação de funcionários.
- (d) Definição da quantidade per capita.
- (e) Seleção dos fornecedores.

## 13

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), por meio da Resolução nº 599 de 25 de fevereiro de 2018, aprovou o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista onde delinea a orientação normativa da ação do nutricionista no cumprimento do papel social, que inclui o compromisso com a alimentação adequada e saudável, a ciência da Nutrição e a contínua reflexão sobre as práticas individuais e coletivas. Nesse panorama, é **dever do Nutricionista:**

- (a) Prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
- (b) Recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições.
- (c) Denunciar, nas instâncias competentes, atos que caracterizam agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação contra si ou qualquer pessoa.
- (d) Desempenhar atividade de supervisão e preceptoria de estágio, cumprir a legislação de estágio vigente.
- (e) Manifestar publicamente posições depreciativas ou difamatórias sobre a conduta ou atuação de outro profissional nutricional ou não.

## 14

Denomina-se lactário a área do serviço de alimentação destinada ao preparo e a distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes. O lactário consiste basicamente em três salas: limpeza, preparo e antessala. Em relação à localização do lactário, considere (V) para Verdadeiro e (F) para Falso.

- ( ) Deve estar em local com máxima proteção contra a contaminação do ar.
- ( ) Deve estar em local com o maior afastamento possível do serviço de alimentação para evitar a contaminação cruzada com alimentos crus.
- ( ) A eficiência das atividades desenvolvidas não dependerá da localização.
- ( ) Deve ser o mais próximo possível das áreas de circulação do pessoal, pacientes e visitantes para facilitar o acesso.
- ( ) O tipo e o tamanho do hospital não interferem na localização do lactário.

**A sequência correta, de cima para baixo, de preenchimento das lacunas, é:**

- (a) F – V – V – F – V
- (b) V – F – V – F – V
- (c) F – V – F – F – V
- (d) V – V – F – F – V
- (e) V – F – F – F – F

A finalidade da gestão de materiais em um Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH) é a de suprir adequadamente todas as necessidades de materiais, sendo responsável pela previsão, bem como pela orientação técnica durante a aquisição. Neste aspecto, deve trabalhar em sintonia com o setor de compras, fornecendo todas as informações necessárias para manter um fluxo contínuo de abastecimento. No processo de compras no setor público existem várias modalidades de licitações. A modalidade que pode ser utilizada para a aquisição de materiais e serviços comuns, em que a disputa é feita por meio de propostas e lances sucessivos em uma sessão pública, vencendo o menor preço ofertado é **denominada:**

- (a) Pregão presencial.
- (b) Leilão.
- (c) Convite.
- (d) Tomate de preço.
- (e) Concorrência.

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Segundo a Resolução citada, os estabelecimentos devem desenvolver, implementar e manter os Procedimentos Operacionais Padronizados para os seguintes itens:**

- (a) Higiene e saúde dos manipuladores; Higiene e saúde dos manipuladores, Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle da potabilidade da água.
- (b) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Programa de recolhimento de alimentos; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

- (c) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- (d) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e Programa de recolhimento de alimentos.
- (e) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

A Norma Regulamentadora nº 20, de 09 de dezembro de 2019, **estabelece:**

- (a) Condições de higiene e de conforto a serem adotadas pela gestão do local, levando em conta o dimensionamento de algumas instalações.
- (b) Condições ideais de higiene e de conforto a serem observadas pelas organizações, de acordo o dimensionamento de todas as instalações e ter como mínimo o número de trabalhadores usuários do turno com maior contingente.
- (c) Requisitos mínimos para a gestão da segurança e saúde no trabalho contra os fatores de risco de acidentes provenientes das atividades de extração, produção, armazenamento, transferência, manuseio e manipulação de inflamáveis e líquidos combustíveis.
- (d) Requisitos necessários para a gestão da segurança e saúde no trabalho para evitar os riscos de acidentes devidos as atribuições de produção, armazenamento, transferência, manuseio e manipulação de inflamáveis e líquidos combustíveis.
- (e) Condições mínimas de higiene e de conforto a serem observadas pelas organizações, devendo o dimensionamento de todas as instalações ter como base o número de trabalhadores usuários do turno com maior contingente.

O Banco de Leite Humano (BLH) é um centro especializado pela promoção do aleitamento materno e execução das atividades de coleta, processamento e controle de qualidade do leite humano, para posterior distribuição. **A respeito do controle de qualidade é correto afirmar que**

- (a) o controle microbiológico evidencia a ausência de micro-organismos do grupo coliforme no leite humano não pasteurizado.
- (b) a estocagem do leite humano deverá ser por congelamento por até 3 meses em *freezers*, com controle de temperatura.
- (c) o controle físico-químico é feito apenas pelo método de acidez, onde determina a acidez existente no leite humano pasteurizado.
- (d) a pasteurização do leite humano em banho-maria deve ocorrer na temperatura de 65° C por 45 minutos.
- (e) a proteção e os cuidados dispensados ao leite humano devem ter início no planejamento do BLH, visto que a localização e o projeto podem influir na qualidade do produto.

O controle integrado de vetores e pragas urbanas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) contempla as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. O controle é definido como uma filosofia de trabalho multidisciplinar que envolve os diversos setores dentro de uma empresa. **Já o termo integrar diz respeito a:**

- (a) Compartilhar e explicar as ações para o desenvolvimento do controle.
- (b) Engajar e dividir responsabilidades, na busca do interesse comum.
- (c) Participar e cooperar das atividades ao longo do processo.
- (d) Desmembrar e dividir as responsabilidades das atividades.
- (e) Engajar e compartilhar as ações relativas ao controle.

Os alimentos de origem animal, como as carnes, são enquadrados como de alto risco epidemiológico, devido as suas características intrínsecas, como alta atividade de água, pH próximo a neutralidade e elevado valor nutricional, constituindo-se em ótimo meio para o desenvolvimento microbiano. O processamento térmico das carnes pode impedir a ação de microrganismos e melhorar suas condições de palatabilidade e digestibilidade. **Para evitar a redução no volume da carne e garantir sua suculência, deve-se:**

- (a) Submetê-la a baixas temperaturas para que resulte em coagulação superficial das proteínas.
- (b) Colocá-la em forno com temperaturas brandas para diminuir a retração das fibras, impedindo o gotejamento.
- (c) Cozinhá-la em temperatura média, para que forme uma crosta que impedirá a perda do suco interno.
- (d) Grelhá-la em altas temperaturas para melhoria da qualidade nutricional por perda de umidade.
- (e) Prepará-la em calor úmido que resultará na condensação das substâncias exsudativas ou extrativas.

As 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. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), **o processo de descongelamento de alimentos deve ser feito em**

- (a) temperatura superior a 20° C (sessenta graus Celsius).
- (b) temperatura de 10° C (dez graus Celsius).
- (c) água corrente, por meia hora, com a torneira fechada.

- (d) forno de microondas, desde que o consumo seja feito em 2 dias.
- (e) temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius).

## 22

O absenteísmo em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) pode ser considerado reflexo da qualidade da administração de pessoal, pois mede o comprometimento da equipe com o trabalho, o senso de equipe e o quanto os trabalhadores estão motivados para realizar suas funções. A taxa de absenteísmo é um indicador bastante utilizado para avaliar o desempenho da unidade, visto que pode mostrar a necessidade de melhoria na administração de pessoal. A taxa de absenteísmo de uma UAN que possui 25 trabalhadores e apresentou, no mês de maio de 2021, média diária de 2 faltas de trabalhadores, é

- (a) 7%
- (b) 8%
- (c) 6%
- (d) 0,8%
- (e) 0,6%

## 23

A curva ABC é uma ferramenta gerencial muito utilizada na gestão de estoques de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), por permitir identificar a contribuição dos itens estocados para o custo dos cardápios e priorizar o controle dos itens de acordo com sua importância relativa. Na avaliação da curva ABC de uma UAN foi encontrada a seguinte situação: dos 250 itens analisados, 125 consumiam 10% dos custos; 75 consumiam 20% dos custos e 50 consumiam 70% dos custos. Nesse sentido, **é correto afirmar que deve-se priorizar os controles dos**

- (a) itens que estão em menor quantidade e classificados como itens C.
- (b) 75 itens que consumiam 20% dos custos, por estarem em quantidade intermediária e classificados como itens B.

- (c) 125 itens que consumiam 10% dos custos, por estarem em maior quantidade e classificados como itens C.
- (d) itens que representam o menor percentual dos custos e classificados como itens A.
- (e) 50 itens que consumiam 70% dos custos, por estarem em menor quantidade e classificados como itens A.

## 24

Sobre o processo de higienização de hortaliças **é correto afirmar que**

- (a) as etapas mais importantes do processo de higienização são a retirada das partes estragadas e a sanitização em solução clorada a 300 ppm por meia hora.
- (b) deve-se imergir em solução clorada na concentração de 200 ppm por 15 minutos e o volume da solução deve ser suficiente para cobrir todo o lote de hortaliças.
- (c) pode-se reaproveitar a solução clorada, desde que o monitoramento indique concentração de cloro abaixo de 100 ppm e que a água não apresente turvação ou resíduos.
- (d) após a etapa de desinfecção, as hortaliças devem passar por enxágue em água corrente à temperatura de 40° C ou em solução de vinagre a 2%.
- (e) a primeira etapa do processo de higienização das hortaliças é a lavagem por lote em água corrente em temperatura de 25° C.



## 25

No projeto físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição as condições ambientais têm que ser levadas em consideração, pois condições desfavoráveis podem representar fonte de tensão no trabalho, desconforto, aumento do risco de acidentes de trabalho e até danos à saúde do trabalhador. O ruído é uma mistura complexa de diversas vibrações e o ouvido humano é capaz de perceber uma grande faixa de intensidades sonoras, **sendo correto afirmar:**

- (a) Ruídos intensos, abaixo dos 90 decibéis, dificultam a comunicação verbal, causando tensão psicológica.
- (b) A exposição diária durante a jornada de trabalho ao nível de 80 decibéis, pode ocasionar surdez temporária.
- (c) Para ruídos de até 80 decibéis durante a jornada de trabalho o trabalhador não sofre nenhuma consequência grave.
- (d) O trabalhador só pode ser exposto a ruídos contínuos ao nível de 100 decibéis, sem prejuízos graves, por 15 minutos.
- (e) Os ruídos mais agudos durante a jornada de trabalho, ao nível de 90 decibéis, são mais tolerados.

## 26

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece procedimentos operacionais padronizados (POP) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Segundo a Resolução citada, com relação ao POP de manejo de resíduos sólidos, considere as afirmativas.

- I) Documentar as medidas adotadas no caso do manipulador apresentar lesão nas mãos que comprometa o alimento durante a execução da etapa de pré-preparo.
- II) Estabelecer a frequência e o responsável pela retirada dos resíduos sólidos das áreas de produção.
- III) Discriminar o método de higienização dos coletores de resíduos presentes nas áreas de produção.

- IV) Especificar os procedimentos para o efetivo e rápido recolhimento de produtos não conformes na etapa de recepção de alimentos.
- V) Determinar a forma de higienização da área de armazenamento temporário dos resíduos.

**Estão corretas,**

- (a) II, III e V, apenas.
- (b) I, II e III, apenas.
- (c) II, III e IV, apenas.
- (d) III, IV e V, apenas.
- (e) I, II e IV, apenas.

## 27

A Portaria do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho Nº 1.066 de 23 de setembro de 2019, aprovou a nova redação da Norma Regulamentadora Nº 24 que trata das condições de higiene e conforto nos locais de trabalho. Com relação à Norma citada no texto, considere (V) para Verdadeiro e (F) para Falso.

- ( ) Quando a empresa possuir cozinha, esta deve ficar anexa ao local para refeição e com ligação para este local.
- ( ) A cozinha deve dispor de aberturas protegidas por tela, sendo permitido o uso de ventiladores na área de cocção dos alimentos.
- ( ) Os estabelecimentos que oferecem vale-refeição aos trabalhadores e que não possuem cozinha devem possibilitar condições para conservação e aquecimento das refeições, bem como local para a tomada de refeições pelos trabalhadores que as trazem de casa.
- ( ) Os lavatórios para uso dos trabalhadores devem dispor de material adequado para a higienização das mãos, sendo proibido o uso de toalhas coletivas para sua secagem.

**A sequência correta, de cima para baixo, de preenchimento das lacunas, é:**

- (a) V – F – V – V
- (b) V – V – F – V
- (c) F – V – F – V
- (d) V – V – F – F
- (e) F – F – V – V

## 28

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista se constitui em um instrumento de efetiva orientação para que a atuação e prática do profissional seja exercida em consonância com as múltiplas dimensões da realidade em que atua, em benefício da sociedade. Considerando a seguinte situação: Estagiário do curso de Nutrição realiza a atividade de pedido de compras e supervisão da produção de refeições nos dias em que o Nutricionista Responsável Técnico (RT) pela Unidade de Alimentação e Nutrição faz atividades externas para a empresa em que trabalha e que concede vaga de estágio em Nutrição. **Sobre os princípios fundamentais relacionados à conduta do Nutricionista RT, é correto afirmar:**

- (a) O nutricionista deve exercer a profissão de forma crítica e proativa, com autonomia, liberdade, justiça, honestidade, imparcialidade e responsabilidade, ciente de seus direitos e deveres, não contrariando os preceitos técnicos e éticos.
- (b) A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve ir além do significado biológico da alimentação e considerar suas dimensões: ambiental, cultural, econômica, política, psicoafetiva, social.
- (c) O nutricionista deve se comprometer com o contínuo aprimoramento profissional para a qualificação técnico-científica dos processos de trabalho e das relações interpessoais, visando à promoção da saúde.
- (d) . A atuação do nutricionista deve ser pautada na defesa do Direito à Saúde e do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades.
- (e) O nutricionista deve participar de espaços de diálogo e decisão, seja em entidades da categoria, instâncias de controle social ou

qualquer outro fórum que possibilite o exercício da cidadania.

## 29

A comunicação faz parte de uma estratégia de marketing que contribui para o sucesso de qualquer empresa. É através de um planejamento sistêmico de comunicação, como por exemplo, as promoções, que as empresas destacam seus produtos no mercado. Em Unidades de Alimentação e Nutrição uma das estratégias de comunicação com os comensais é:

- (a) Elaborar cardápios que incluam alimentos funcionais e isentos de lactose.
- (b) Capacitar trabalhadores para aproveitamento integral dos alimentos.
- (c) Colocar visível no refeitório informações sobre os ingredientes das preparações.
- (d) Planejar cardápios utilizando alimentos agroecológicos e da agricultura familiar.
- (e) Manter registro de sobras e restos alimentares após a distribuição das refeições.

A avaliação dos resultados de um treinamento realizado com os manipuladores de Unidades de Alimentação e Nutrição é uma das etapas desse processo e pode ser realizada de diversas formas. Relacione as colunas de acordo com as formas de avaliação.

1. Avaliação do desempenho do instrutor.
  2. Avaliação da assimilação dos participantes.
  3. Avaliação através de monitoramento.
  4. Avaliação através de auditoria.
- ( ) Utilização de questionário abordando o conteúdo, metodologia adotada e adequação da linguagem do treinamento.
- ( ) Acompanhamento dos parâmetros técnicos e procedimentos operacionais transmitidos durante o treinamento.
- ( ) Prova objetiva que permita que o participante escolha, dentro de um número limitado de opções, a resposta correta.
- ( ) Questões dissertativas que possibilitem a expressão livre do participante sobre o assunto abordado no treinamento.
- ( ) Observação in loco do desenvolvimento do trabalho operacional, por profissional externo, após o treinamento.

**A sequência correta, de cima para baixo, de preenchimento das lacunas, é:**

- (a) 2, 4, 1, 1, 3.
- (b) 1, 4, 2, 3, 4.
- (c) 2, 3, 1, 4, 3.
- (d) 1, 3, 2, 2, 4.
- (e) 4,1, 1, 3, 2.