

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Texto para as questões de 1 a 8.

Inovação pode exercer papel fundamental na busca por equidade em saúde

Possibilidade de acesso, aumento de produtividade e conectividade são algumas das soluções promovidas pela inovação que ajudam no combate às desigualdades

1 Um dos grandes desafios dos sistemas de
saúde ao redor do mundo é viabilizar um serviço que
contemple a equidade – conceito que visa à diminuição
4 das desigualdades, não apenas por meio da busca de um
atendimento de qualidade para todos, mas, também, pela
oferta do acesso ao cuidado de que o paciente precisa e
7 no momento em que ele precisa. Uma das discussões
recentes é como utilizar a tecnologia e a inovação para
chegar cada vez mais perto dessa meta.

10 Uma análise da consultoria McKinsey apontou
que as inovações digitais têm, de fato, esse potencial. De
acordo com o documento, a digitalização pode aumentar
13 o acesso simplesmente por facilitar processos e trazer
mais eficiência ao sistema. Mas o caminho para isso
ainda é longo.

16 No Brasil, por exemplo, o índice de desigualdades
sociais para a covid-19 (IDS-covid-19), realizado pelo
Centro de Integração de Dados e Conhecimentos para
19 Saúde (Cidacs/Fiocruz Bahia) e lançado em meados
de 2022, mostrou que, antes mesmo do início da
pandemia, a situação de desigualdade social em saúde
22 era gritante no País: 98% dos municípios da região
Norte apresentavam os piores índices de desigualdade;
na região Sudeste, eram 35% dos municípios; e, na Sul,
25 apenas 7%.

E esse problema não é restrito ao Brasil. Em
todas as partes do mundo, a pandemia ressaltou as
28 desigualdades e trouxe consequências devastadoras
para as populações negras e para os grupos étnicos
minoritários, além de grupos vulneráveis da sociedade,
31 como os refugiados, requerentes de asilo e indivíduos
de origens socioeconômicas carentes, que tiveram as
maiores taxas de mortalidade e os maiores riscos de
34 complicações e de óbito.

Nesse contexto, diversos *players* na saúde
já olham para o tema e não só buscam soluções para
37 avançar rapidamente, como já as aplicam na prática.
A inteligência artificial é uma das ferramentas que
tem despontado como caminho, mas que ainda
40 demanda cautela.

Internet: <www.futurodasaude.com.br> (com adaptações).

QUESTÃO 1

O termo “o documento” (linha 12) refere-se a

- (A) “serviço que contemple a equidade” (linhas 2 e 3).
- (B) “acesso ao cuidado” (linha 6).
- (C) “discussões recentes” (linhas 7 e 8).
- (D) “meta” (linha 9).
- (E) “análise da consultoria McKinsey” (linha 10).

QUESTÃO 2

Justifica-se, com base na mesma regra de acentuação gráfica, o emprego do acento nas palavras

- (A) “é” (linha 2) e “à” (linha 3).
- (B) “saúde” (linha 2) e “municípios” (linha 22).
- (C) “têm” (linha 11) e “País” (linha 22).
- (D) “índice” (linha 16) e “socioeconômicas” (linha 32).
- (E) “início” (linha 20) e “já” (linha 36).

QUESTÃO 3

Cada uma das alternativas a seguir apresenta uma palavra retirada do texto, seguida de uma proposta de divisão silábica. Sendo assim, assinale a alternativa em que a divisão silábica está gramaticalmente correta.

- (A) “viabilizar” (linha 2): via-bi-li-zar
- (B) “discussões” (linha 7): dis-cu-ssões
- (C) “Conhecimentos” (linha 18): Con-he-ci-men-tos
- (D) “desigualdade” (linha 21): de-si-gu-al-da-de
- (E) “étnicos” (linha 29): ét-ni-cos

QUESTÃO 4

Considerando os sentidos do texto, assinale a alternativa que apresenta um antônimo do vocábulo “recentes” (linha 8).

- (A) hodiernas
- (B) renovadas
- (C) antigas
- (D) contemporâneas
- (E) conservadas

QUESTÃO 5

Com base nos sentidos do texto, assinale a alternativa que apresenta um sinônimo do vocábulo “vulneráveis” (linha 30).

- (A) blindados
- (B) suscetíveis
- (C) inatacáveis
- (D) responsáveis
- (E) exemplares

QUESTÃO 6

Seria mantida a correção gramatical do segundo parágrafo caso a palavra “eficiência” (linha 14) fosse substituída por

- (A) **eficácia.**
- (B) **cerventia.**
- (C) **valênsia.**
- (D) **prestância.**
- (E) **proficuidade.**

QUESTÃO 7

Assinale a alternativa que apresenta uma palavra retirada do texto que corresponde a um substantivo flexionado no feminino e no plural.

- (A) “desafios” (linha 1)
- (B) “diminuição” (linha 3)
- (C) “devastadoras” (linha 28)
- (D) “populações” (linha 29)
- (E) “demanda” (linha 40)

QUESTÃO 8

Pertencem à mesma classe gramatical os termos

- (A) “grandes” (linha 1) e “desigualdades” (linha 4).
- (B) “mas” (linha 5) e “mais” (linha 14).
- (C) “perto” (linha 9) e “caminho” (linha 14).
- (D) “social” (linha 21) e “diversos” (linha 35).
- (E) “o” e “e” (linha 36).

QUESTÃO 9

Os substantivos coletivos indicam um conjunto de seres da mesma espécie e podem ser classificados em específicos, indeterminados ou numéricos. Considerando essa informação, assinale a alternativa que apresenta o coletivo de fogos de artifício.

- (A) leva
- (B) choldra
- (C) girândola
- (D) farândola
- (E) atilho

QUESTÃO 10

Com relação à concordância verbal, assinale a alternativa correta.

- (A) O agente comunitário de saúde foi um dos poucos que concordaram com as sugestões do ministro.
- (B) Mais de um senador votaram contra a orientação do partido.
- (C) Fazem dois anos que o projeto está na Câmara dos Deputados.
- (D) Nem uma nem outra forma de análise foram defendidas.
- (E) O médico e a enfermeira acredita que a paciente acordará em breve.

QUESTÃO 11

O outro número que, em conjunto com 35, possui um mínimo múltiplo comum de 385 e um máximo divisor comum de 5 é

- (A) 7.
- (B) 11.
- (C) 15.
- (D) 55.
- (E) 77.

QUESTÃO 12

Em um estudo sobre os botos-cor-de-rosa na Amazônia, foi observado que, em uma determinada região, a proporção de botos fêmeas para cada grupo de 10 avistados era de 8 fêmeas para 2 machos. Foram avistados 25 botos no total.

Com base nesse caso hipotético, assinale a alternativa que apresenta a quantidade correta de machos que foram avistados nessa região.

- (A) 5
- (B) 6
- (C) 7
- (D) 8
- (E) 9

QUESTÃO 13

Em um circo, há três grupos de artistas: malabaristas; acrobatas; e equilibristas. Sabe-se que o grupo de malabaristas possui 20 membros, o grupo de acrobatas possui 15 membros e o grupo de equilibristas possui 10 membros. Além disso, 5 artistas possuem habilidades tanto de malabaristas quanto de acrobatas, 3 artistas possuem habilidades tanto de malabaristas quanto de equilibristas e 2 artistas possuem habilidades tanto de acrobatas quanto de equilibristas. Nenhum artista possui habilidades em todos os três grupos simultaneamente.

Com base nessa situação hipotética, é correto afirmar que a quantidade total de artistas que existem nesse circo é igual a

- (A) 25.
- (B) 30.
- (C) 35.
- (D) 40.
- (E) 45.

QUESTÃO 14

A soma dos algarismos 9 nos números de 1 até 99 é igual a

- (A) 90.
- (B) 99.
- (C) 171.
- (D) 180.
- (A) 189.

QUESTÃO 15

Anderson teve a sorte de receber um presente de aniversário no valor de R\$ 100 de sua querida avó. Seguindo um conselho de seu pai, ele decidiu guardar esse dinheiro em uma conta-poupança que rende juros simples de 1,2% ao mês.

Com base nessa situação hipotética, é correto afirmar que, após um período de 6 meses, esse valor totalizará

- (A) R\$ 106,80.
- (B) R\$ 107,20.
- (C) R\$ 108,40.
- (D) R\$ 110,60.
- (E) R\$ 112,00.

**RASCUNHO**

QUESTÃO 16

Criada no contexto da Guerra Fria entre os Estados Unidos e a União Soviética, a aliança militar do Ocidente ampliou-se ainda mais com o fim do socialismo no Leste europeu. A sigla que identifica essa aliança é

- (A) CS/ONU.
- (B) Otan.
- (C) Ansean.
- (D) OMC.
- (E) OMS.

QUESTÃO 17

No Brasil dos dias atuais, um instrumento de investigação muito utilizado para examinar um determinado fato e que continua a ter bastante evidência são as Comissões Parlamentares de Inquérito (CPIs), que ocorrem no âmbito do(a)

- (A) Poder Legislativo.
- (B) Poder Executivo.
- (C) Poder Judiciário.
- (D) Polícia do Exército.
- (E) Polícia Federal (PF).

QUESTÃO 18

A violência doméstica contra a mulher é um tipo de crime que tem crescido no Brasil, atingindo dimensões preocupantes no País. Essa forma de violência é denominada

- (A) homicídio doloso.
- (B) homicídio culposo.
- (C) infanticídio.
- (D) suicídio.
- (E) feminicídio.

QUESTÃO 19

Por ser uma República Federativa, o Brasil é um país cujo Poder Executivo é exercido pelo presidente do(a)

- (A) Senado Federal.
- (B) Câmara dos Deputados.
- (C) República.
- (D) Superior Tribunal de Justiça.
- (E) Supremo Tribunal Federal.

QUESTÃO 20

A expressão “lavagem de dinheiro” está ligada especialmente à ação criminosa voltada para tornar lícito o dinheiro obtido de forma ilícita. Embora não exclusivamente, essa prática criminosa está associada ao

- (A) desempenho profissional de economistas, professores e intelectuais.
- (B) tráfico de animais domésticos, sobretudo de cães e gatos.
- (C) esquema de aliciamento de jovens para atuarem na venda internacional de armas.
- (D) crime organizado, em escala nacional ou internacional.
- (E) processo de venda de direitos autorais por escritores iniciantes.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 21**

Conforme a RDC n.º 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas em serviços de alimentação, assinale a alternativa **incorreta** em relação à edificação, à instalação, aos equipamentos, aos móveis e aos utensílios de uma unidade de alimentação.

- (A) As instalações físicas, como, por exemplo, o piso, a parede e o teto, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- (B) As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático.
- (C) As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e devem estar protegidas contra explosões e quedas acidentais.
- (D) As instalações sanitárias e os vestiários podem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, desde que haja pia de higienização acionada com pedal.
- (E) As janelas devem ser mantidas de forma a ficarem ajustadas aos batentes.

QUESTÃO 22

De acordo com a RDC n.º 216/2004, da Anvisa, assinale a alternativa que apresenta as boas práticas de manipulação com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

- (A) As operações de limpeza, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- (B) As caixas de gordura de um serviço de alimentação não possuem a necessidade de higienização.
- (C) Os produtos saneantes podem ser armazenados juntamente com os produtos alimentícios.
- (D) Os utensílios de higienização de instalações podem ser os mesmos utensílios de limpeza de equipamentos, mesmo que entrem em contato com os alimentos.
- (E) Os produtos desodorizantes devem ser utilizados na área de armazenamento de alimentos.

QUESTÃO 23

Os manipuladores de alimentos devem cumprir requisitos básicos para as boas práticas de manipulação e para a manutenção de sua saúde. Considerando essa informação, é **incorreto** afirmar que os manipuladores de alimentos

- (A) devem ter o controle da saúde registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- (B) que apresentarem lesões e(ou) sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.
- (C) não devem fumar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- (D) devem, durante a manipulação, retirar todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- (E) devem aparar a barba e o cabelo, excluindo, assim, o uso de redes, de toucas ou de qualquer outro acessório de proteção.

QUESTÃO 24

A conservação de alimentos preparados deve seguir as boas práticas de manipulação para que se evitem riscos de contaminação. Considerando essa informação, assinale a alternativa correta em relação às boas práticas de conservação e armazenamento de alimentos em serviços de alimentação.

- (A) Quanto ao critério da identificação mínima, os alimentos preparados que estão na área de armazenamento devem possuir apenas a designação do produto e do prazo de validade.
- (B) Durante o armazenamento e o transporte de um alimento preparado, não há a necessidade de monitoramento de temperatura.
- (C) O equipamento de exposição de alimentos preparados na área de consumo deve ser mantido aberto e sem barreiras, para que haja a circulação de ar e para que seja evitada a proliferação de bactérias.
- (D) Utensílios utilizados na área de consumo de alimentos, tais como pratos e talheres, quando não descartáveis, devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido.
- (E) Funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro podem manipular alimentos, desde que embalados.

QUESTÃO 25

Os serviços de alimentação devem implementar procedimentos operacionais padronizados (POPs) para diversos itens. Desse modo, conforme a RDC n.º 216/2004, da Anvisa, e em relação à produção de procedimentos operacionais padronizados, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) O POP de higienização de instalações, equipamentos e móveis, quando aplicável, deve contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- (B) Caso se adote um tratamento químico para o controle de vetores e pragas, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada.
- (C) Em caso de lesões nas mãos, os procedimentos registrados no POP relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores são desnecessários.
- (D) A frequência de higienização e os princípios ativos utilizados na lavagem das mãos dos manipuladores devem constar no POP.
- (E) O POP de higienização de reservatórios, quando realizado por empresas terceirizadas, exige a apresentação de um certificado de execução.

QUESTÃO 26

Existem diversas técnicas de conservação de alimentos. Com relação aos métodos de pré-preparo e conservação, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) A refrigeração é um método de conservação de alimentos no qual o alimento é submetido a temperaturas próximas a 0 °C, porém não inferiores a 0 °C.
- (B) A pasteurização é um método de conservação de alimentos no qual o alimento é submetido a altas temperaturas por um longo prazo de cozimento.
- (C) A salga é um método de conservação que implica a adição de sal no alimento, com o intuito de diminuir parte da água desse alimento.
- (D) O branqueamento é uma técnica de conservação de alimentos que realiza um rápido cozimento do alimento, seguido de choque térmico para a inativação de enzimas.
- (E) O congelamento é um método de conservação no qual o alimento é submetido a temperaturas inferiores a 0 °C.

QUESTÃO 27

O *mirepoix* é uma base culinária. Assinale a alternativa que apresenta os três ingredientes que constituem a base do *mirepoix* padrão.

- (A) cebola, cenoura e tomilho
- (B) cebola, cenoura e salsão
- (C) cebola, cenoura e alho-poró
- (D) cebola, cenoura e pimentão
- (E) cebola, cenoura e batata

QUESTÃO 28

Métodos de cocção são procedimentos em que se aplica calor aos alimentos, com a finalidade de se modificar sua estrutura. Considerando essa informação, assinale a alternativa que apresenta apenas métodos de cocção.

- (A) fritar, grelhar, refogar
- (B) assar, adoçar, salgar
- (C) chapear, refogar, salgar
- (D) salgar, grelhar, assar
- (E) guisar, grelhar, untar

QUESTÃO 29

A cebola *brúlée* é um aromático muito utilizado, considerado uma base da cozinha. Com relação à descrição de preparo da cebola *brúlée* , é correto afirmar que é um(uma)

- (A) cebola inteira picada em cubos pequenos de 3 mm por 3 mm.
- (B) cebola cortada ao meio e queimada no lado cortado.
- (C) cebola espetada com folhas de louro e cravos-da-índia.
- (D) refogado de cebola com alho e cogumelos.
- (E) cebola inteira com casca.

QUESTÃO 30

Os agentes espessantes são bases da cozinha que propiciam aos preparos líquidos, como, por exemplo, os caldos e os fundos, ganharem corpo ou liga. Considerando essa informação, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) Gelatina, *roux* e sangue são agentes espessantes.
- (B) Manteiga, sal e gelatina são agentes espessantes.
- (C) Creme de leite, gelatina e ervas são agentes espessantes.
- (D) Sangue, açúcar e *roux* são agentes espessantes.
- (E) Sal, sangue e manteiga são agentes espessantes.

QUESTÃO 31

Cortes clássicos franceses são utilizados para a uniformidade e a padronização de produções, além de evitarem desperdícios. Acerca dos cortes clássicos, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) *Julienne* é um corte no qual o legume é cortado de forma longitudinal.
- (B) *Bastonetes* são cortes longitudinais maiores que o corte *Julienne*.
- (C) *Brunoise* é um corte em formato de cubos.
- (D) *Chiffonade* é um corte em cubos para batatas.
- (E) *Tourné* é um corte em formato de barril.

QUESTÃO 32

Fundos são bases da cozinha que produzem sabor e demandam um longo pré-preparo, tal qual se observa nesta descrição: é um fundo feito de carcaças de aves e aromáticos colocados em água fria e cozidas em fogo baixo por um longo período de tempo em fervura branda, sem deixar entrar em ebulição, sendo retiradas todas as impurezas que surgem na superfície. Passado esse tempo, deve-se coar e resfriar a produção.

Assinale a alternativa que apresenta o termo referente à descrição acima.

- (A) fundo escuro bovino
- (B) fundo de vegetais
- (C) fundo de peixe
- (D) *fumet*
- (E) fundo de aves

QUESTÃO 33

O *roux* é um agente espessante que utiliza partes de gordura e de amido que sofrem processo de cocção. A depender da quantidade de tempo de cocção, ele pode ter diferentes definições e alterações no seu poder espessante.

O *roux* com o maior poder espessante é o

- (A) amarelo.
- (B) branco.
- (C) negro.
- (D) escuro.
- (E) laranja.

QUESTÃO 34

Uma das bases de cozinha quente são os molhos, que podem adicionar sabores e texturas a um prato. Um dos principais molhos é o *béchamel*, popularmente conhecido como molho branco. Considerando essas informações, assinale a alternativa que apresenta os ingredientes básicos utilizados para a produção do *béchamel*.

- (A) farinha, gemas e leite
- (B) cebola, cenoura e salsa
- (C) leite, farinha e manteiga
- (D) farinha, manteiga e purê de tomate
- (E) vinagre, gemas e manteiga

QUESTÃO 35

Com relação à alimentação e à nutrição, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) Os carboidratos são macronutrientes que têm a capacidade de gerar energia e que podem ser encontrados na forma de grãos, como, por exemplo, os do trigo.
- (B) As proteínas podem ser animais ou vegetais.
- (C) O amido é um tipo de carboidrato de origem animal.
- (D) Um exemplo de função dos lipídios é a reserva de energia.
- (E) As fibras alimentares podem ser solúveis ou insolúveis.

QUESTÃO 36

O pão é um produto que sofre um processo de fermentação e que possui uma elasticidade da massa que advém do glúten, o qual é uma cadeia de

- (A) carboidratos.
- (B) lipídeos.
- (C) fibras.
- (D) proteínas.
- (E) fermentos.

QUESTÃO 37

A respeito dos fundamentos da alimentação, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) A reação de Maillard consiste no aquecimento dos açúcares e dos aminoácidos dos alimentos.
- (B) O cozimento por indução é realizado pela transferência de calor por ondas, as quais realizam o processo de cocção de alimentos, a exemplo de assados em forno.
- (C) Uma emulsão ocorre quando duas substâncias que, normalmente, não se misturam são forçadas a fazê-lo, ficando uma substância dispersada uniformemente, como, por exemplo, a maionese.
- (D) À temperatura ambiente, a depender de sua estrutura molecular, algumas gorduras são sólidas e outras são líquidas.
- (E) O amido é um poderoso espessante que gelatiniza um meio líquido em contato com calor.

QUESTÃO 38

O manuseio pouco higiênico de alimentos em uma cozinha pode gerar diversos problemas de saúde aos clientes. Considerando as boas práticas de manipulação, assinale a alternativa **incorreta**.

- (A) Os vegetais e as carnes podem ser cortados na mesma tábua, desde que tenham sofrido processo de cocção anterior.
- (B) O empregado com doença contagiosa não deve ir trabalhar, pois coloca em risco os clientes e os demais funcionários.
- (C) O equipamento e as tábuas devem estar sempre limpos e ser inteiramente higienizados entre um uso e outro.
- (D) Áreas de trabalho e tábuas de carne devem ser separadas para alimentos crus e cozidos.
- (E) A contaminação cruzada ocorre quando elementos causadores de doenças ou substâncias prejudiciais são transferidos de uma superfície contaminada para outra.

QUESTÃO 39

Com relação ao método de cocção escalfar, assinale a alternativa correta.

- (A) Esse método consiste na imersão de um alimento em gordura quente.
- (B) Nele, um alimento é cozido em um líquido com adição de uma base ácida, lentamente e em baixas temperaturas.
- (C) Cozinha-se um alimento em grelha sobre uma fonte de calor.
- (D) O alimento é exposto ao ar aquecido em forno.
- (E) O alimento entra em contato apenas com o vapor de um líquido.

QUESTÃO 40

Os fatores de correção e cocção são indicadores de rendimento muito utilizados na construção de cardápios de restaurantes, com a finalidade de construir uma ficha de preparo dos diversos pratos produzidos, evitando, por exemplo, desperdícios e erros de compra. Dessa forma, suponha-se que um prato necessite de 180 g de carne bovina em sua composição final e que seu fator de cocção é de 0,9. Com base nessas informações, é correto afirmar que, para que seja possível produzir cinquenta porções desse prato, a quantidade necessária, em quilos, dessa carne já limpa será de

- (A) 3,24 kg.
- (B) 8,1 kg.
- (C) 8,4 kg.
- (D) 9 kg.
- (E) 10 kg.

**RASCUNHO**