

TÉCNICO OPERACIONAL DE SAÚDE (TOS) TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (NÍVEL II)

NÍVEL MÉDIO TIPO 1 – BRANCA



SUA PROVA

- Além deste caderno contendo **40 (quarenta)** questões objetivas e **1 (uma)** redação, você receberá do fiscal de prova o cartão de respostas e a folha de textos definitivos;
- As questões objetivas têm **5 (cinco)** opções de resposta (A, B, C, D e E) e somente uma delas está correta.



TEMPO

- Você dispõe de **4 (quatro) horas** para a realização da prova, já incluído o tempo para a marcação do cartão de respostas e o preenchimento da folha de textos definitivos;
- **3 (três) horas** após o início da prova, é possível retirar-se da sala, sem levar o caderno de questões;
- A partir dos **30 (trinta) minutos** anteriores ao término da prova é possível retirar-se da sala **levando o caderno de questões**.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova;
- Anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de questões;
- Levantar da cadeira sem autorização do fiscal de sala;
- Usar o sanitário ao término da prova, após deixar a sala.



INFORMAÇÕES GERAIS

- Verifique se seu caderno de questões está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, **notifique imediatamente o fiscal da sala**, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preencher o cartão de respostas e a folha de textos definitivos;
- Para o preenchimento do cartão de respostas e da folha de textos definitivos, use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta ou azul;
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservado(s) no cartão de respostas e na folha de textos definitivos;
- Confira seu cargo, cor e tipo do caderno de questões. Caso tenha recebido caderno de cargo ou cor ou tipo **diferente** do impresso em seu cartão de respostas ou em sua folha de texto definitivos, o fiscal deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala;
- Reserve tempo suficiente para o preenchimento do seu cartão de respostas e da sua folha de textos definitivos. O preenchimento é de sua responsabilidade e **não será permitida a troca do cartão de respostas e da folha de textos definitivos em caso de erro cometido pelo candidato**;
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no cartão de respostas e na folha de textos definitivos;
- A FGV coletará as impressões digitais dos candidatos na lista de presença;
- Os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais quando do ingresso e da saída de sanitários durante a realização das provas.
- **Boa sorte!**

MÓDULO I - CONHECIMENTOS BÁSICOS

Língua Portuguesa

Atenção! Leia o texto a seguir e responda às quatro próximas questões.

“O Rio de Janeiro, de hoje, cidade abastecida de todos os gêneros alimentícios, teve, na sua origem, o peixe como principal elemento de abastecimento, devido à sua própria situação geográfica. O único local que abastecia a cidade estava situado nas imediações do Mercado Velho, onde além do peixe, eram vendidos frutas, sal, mariscos, farinha e diversos outros alimentos. Posteriormente, com o aparecimento do primeiro empório comercial da cidade, na Rua da Quitanda, que deve seu nome a esse fato, o abastecimento da cidade passou a ter novas fontes.”

(Dicionário de curiosidades do Rio de Janeiro)

1

O texto acima deve ser classificado como

- (A) didático.
- (B) informativo.
- (C) descritivo.
- (D) literário.
- (E) publicitário.

2

A primeira frase do texto diz:

“O Rio de Janeiro, de hoje, cidade abastecida de todos os gêneros alimentícios, teve, na sua origem...”

Nesse segmento, o papel textual do segmento sublinhado é o de

- (A) informar o setor temático abordado pelo texto.
- (B) situar cronologicamente os acontecimentos textuais.
- (C) identificar o momento de produção do texto.
- (D) mostrar opiniões importantes do autor do texto.
- (E) indicar o desenvolvimento urbano do Rio de Janeiro.

3

Sobre os componentes estruturais e gramaticais do texto, assinale a afirmativa **incorreta**.

- (A) “devido à sua própria situação geográfica” mostra uma redundância de termos.
- (B) Os termos “de hoje” e “na sua origem” mostram oposição cronológica.
- (C) O termo “de hoje” tem seu valor cronológico estabelecido a partir do momento de leitura do texto.
- (D) Os termos “diversos” e “novas” mudam de sentido conforme sua posição em face do substantivo determinado.
- (E) O segmento “que deve seu nome a esse fato” tem caráter metalinguístico.

4

Cada um dos segmentos textuais abaixo é seguido de uma inferência.

Assinale a opção em que essa *inferência* tem validade.

- (A) “o peixe como principal elemento de abastecimento,” / não havia outros itens alimentícios que fossem empregados.
- (B) “teve, na sua origem, o peixe como principal elemento de abastecimento,” / a carne bovina era extremamente cara.
- (C) “devido à sua própria situação geográfica.” / a cidade deveria estar próxima do mar ou de rios.
- (D) “O Rio de Janeiro, de hoje, cidade abastecida de todos os gêneros alimentícios,” / o Rio de Janeiro produz muitos alimentos.
- (E) “O único local que abastecia a cidade estava situado nas imediações do Mercado Velho,” / a cidade passou a enfrentar um período de decadência.

5

Assinale a opção em que houve a substituição adequada do termo coloquial sublinhado por um formal correspondente.

- (A) Temos que fazer sacrifícios de cabo a rabo, ou seja, do governo até o operário / continuamente.
- (B) Se o demônio com seus cascos e chifres chegar e disser: - Posso dar uma mão? Eu respondo: - Entra em forma aí e vai ajudando / auxiliar.
- (C) Minha bola de cristal está pifada / enganosa.
- (D) O Brasil é um investimento, uma fazenda que o homem da cidade comprou, lá nos confins do Judas, para ganhar dinheiro / em lugar satânico.
- (E) Só agora é que meus ex-funcionários tiraram o pé da lama / se atrasaram.

6

O sufixo *-tério* também pode apresentar o valor de “*lugar*”.

Assinale a opção em que o vocábulo destacado, formado com o sufixo *-tério*, tem seu significado corretamente indicado.

- (A) batistério – local de cultos batistas.
- (B) deletério – lugar de dor.
- (C) necrotério – lugar de autópsias.
- (D) biotério – lugar de moradia de biólogos.
- (E) monastério – lugar de monges.

7

Assinale a opção em que o segmento formado pelo *verbo ter + substantivo* foi substituído por um só verbo de sentido equivalente.

- (A) Algumas das mais belas árvores genealógicas que vicejam por aí têm raízes no esterco / se erradicam.
- (B) Todas as famílias felizes têm semelhanças: cada família Infeliz é infeliz à sua maneira / se assimilam.
- (C) Famílias com bebê e famílias sem bebê têm dó umas das outras / se penalizam.
- (D) Muitos cariocas só têm prazer no Carnaval / se aprazem.
- (E) Muitos médicos não têm tempo para o lazer / se voltam.

8

As preposições têm dois valores básicos: podem ter valor gramatical, quando são exigidas por um termo anterior, com presença obrigatória, e valor nocional quando são empregadas para acrescentar alguma informação ao texto.

Assinale a opção em que a preposição **de** mostra *valor nocional*.

- (A) O primeiro passo para conhecer-se é desconfiar **de** si mesmo.
- (B) O jovem não precisa **de** razões para viver.
- (C) As crianças necessitam mais **de** modelos que de críticos.
- (D) Um cão velho já não deve latir, pois já não é capaz **de** morder.
- (E) O maior homem do mundo é aquele que não perde seu coração **de** criança.

9

Assinale a opção em que a conjunção **e** mostra valor de *consequência*.

- (A) A liberdade não é nada senão a distância entre a caça **e** o caçador.
- (B) Nós todos apoiamos a liberdade, mas usamos a mesma palavra **e** não queremos dizer todos a mesma coisa.
- (C) A liberdade leva ao humor **e** o humor conduz à liberdade.
- (D) Ria **e** o mundo rirá com você.
- (E) O sorriso custa menos que a eletricidade **e** dá mais luz.

10

Em todas as opções a seguir ocorrem processos utilizados para evitar-se a repetição de palavras idênticas, um dos problemas na língua escrita.

Assinale a opção em que a repetição do termo sublinhado foi evitada por *elipse*.

- (A) Solidão: um lugar bom de visitar de vez em quando, mas ruim de adotar como morada.
- (B) Não se encontra a solidão. Nós a fazemos.
- (C) Um bajulador é aquele que alimenta um crocodilo, esperando comê-lo no final.
- (D) Todo adulador vive às custas de quem o escuta.
- (E) O problema é que a maioria dos homens prefere um elogio que os prejudique a uma crítica que os beneficie.

Raciocínio Lógico

11

Uma casa tem, ao todo, 7 portas. Se é verdade que pelo menos 3 portas não estão abertas, pode-se concluir que, nessa casa

- (A) a maioria das portas está fechada.
- (B) a maioria das portas está aberta.
- (C) há, no mínimo, 4 portas fechadas.
- (D) há, no mínimo, 3 portas fechadas.
- (E) há, no máximo, 3 portas fechadas.

12

Considere dois conjuntos finitos A e B tais que $A \cup B$ tem exatos 9 elementos e $A \cap B$ tem exatos 2 elementos.

Se A tem um elemento a mais que B, então o conjunto B possui

- (A) 6 elementos.
- (B) 5 elementos.
- (C) 4 elementos.
- (D) 3 elementos.
- (E) 2 elementos.

13

João está parado em certo degrau de uma escada.

Se ele descer do degrau em que está até a base e, em seguida, subir até o último degrau, ele contará 23 degraus.

Se, ao contrário, ele subir do lugar em que está até o topo e, em seguida, descer até a base, contará 28 degraus.

Assinale a opção que indica o número de degraus dessa escada.

- (A) 17.
- (B) 18.
- (C) 19.
- (D) 20.
- (E) 21.

14

Em uma sacola, há exclusivamente balas de coco e de tamarindo.

A razão entre as quantidades de balas de coco e de tamarindo é $\frac{7}{5}$.

Se uma bala for sorteada ao acaso, a probabilidade de que ela seja de tamarindo é

- (A) $\frac{2}{5}$.
- (B) $\frac{2}{7}$.
- (C) $\frac{5}{7}$.
- (D) $\frac{5}{12}$.
- (E) $\frac{7}{12}$.

15

Três amigos têm idades diferentes.

Daqui a 4 anos, o mais novo terá a idade que o mais velho tem hoje. Há 3 anos, o mais velho tinha a idade que o amigo com idade intermediária tem hoje. No ano que vem, a soma das idades será 41.

Há um ano, a idade do mais velho era um múltiplo de

- (A) 3.
- (B) 5.
- (C) 7.
- (D) 8.
- (E) 9.

Informática Básica

16

No contexto da segurança de computadores e sistemas conectados na Internet, uma estratégia comumente usada por invasores é o envio de arquivos que, quando abertos, podem desencadear procedimentos nocivos no equipamento hospedeiro.

Assinale a opção que indica a extensão que caracteriza um tipo de arquivo potencialmente perigoso usado nesse tipo de invasão.

- (A) .csv
- (B) .exe
- (C) .jpeg
- (D) .pdf
- (E) .txt

17

João preparou um documento no Word contendo referências às atividades de alguns setores da sua organização, mas antes de entregar o texto final solicitou a dois de seus colegas, X e Y, que fizessem uma revisão do texto e corrigissem os trechos que apresentavam falhas e/ou incorreções. Para isso, João enviou o documento Word para X, e depois de recebê-lo de volta, fez o mesmo para Y.

Assinale a opção que apresenta o recurso do Word que João utilizou para identificar e analisar as contribuições de cada revisor.

- (A) *Controlar Alterações na guia Revisão.*
- (B) *Iniciar Mala Direta na guia Correspondências.*
- (C) *Organizar Tudo na guia Exibição.*
- (D) *Pincel de Formatação na guia Página Inicial.*
- (E) *Referência Cruzada na guia Referências.*

18

Numa busca na Internet por meio do Google e do Chrome, que é um dos principais navegadores, é preciso incluir as palavras **e/ou** termos que devem constar nas páginas a serem selecionadas pelo mecanismo de busca. Entretanto, também é possível determinar palavras que não devem constar no resultado da busca.

Assinale a opção que indica como essas palavras devem ser marcadas, para que expressem esse significado de recusa.

- (A) Cercar a palavra por um par de aspas duplas.
- (B) Grafar a palavra toda com letras maiúsculas e cercá-la por um par de aspas duplas.
- (C) Incluir o termo *except* (ou *exceto*) imediatamente antes da palavra.
- (D) Incluir o termo *not* (ou *não*) imediatamente antes da palavra
- (E) Incluir um hífen imediatamente antes da palavra.

19

No uso do Windows há um conjunto de atalhos de teclado que são intensamente utilizados devido à praticidade que oferecem.

Assinale a opção que apresenta os atalhos que correspondem às operações de Colar, Copiar e Recortar, na ordem.

- (A) Ctrl+C, Ctrl+V e Ctrl+X.
- (B) Ctrl+C, Ctrl+X e Ctrl+V.
- (C) Ctrl+V, Ctrl+C e Ctrl+X.
- (D) Ctrl+V, Ctrl+X e Ctrl+C.
- (E) Ctrl+X, Ctrl+V e Ctrl+C.

20

Considere uma planilha Excel em que as quatro primeiras células da linha 1, da esquerda para a direita, contêm os números 10, 5, 3 e 2, um em cada célula, nessa ordem. Nenhuma outra célula foi preenchida.

Assinale a fórmula cujo valor final é 20.

- (A) =soma(A1+B2+C3+D4)
- (B) =soma(A1+A2 +A3 + A4)
- (C) =soma(A1:A4)
- (D) =soma(A1:D1)
- (E) =soma(A[1:4])

MÓDULO II - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Legislação

21

As diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), previstas na Constituição Federal de 1988, deram origem a alguns dos princípios do SUS dispostos na Lei Orgânica da Saúde.

Assinale a opção que apresenta uma dessas diretrizes.

- (A) Descentralização, com direção única em cada esfera de governo.
- (B) Divulgação de informações quanto ao potencial dos serviços de saúde e à sua utilização pelo usuário.
- (C) Utilização da epidemiologia para o estabelecimento de prioridades.
- (D) Direito à informação, às pessoas assistidas, sobre sua saúde.
- (E) Integração em nível executivo das ações de saúde, meio ambiente e saneamento básico.

22

Uma unidade de saúde recusou-se a prestar atendimento a um morador de rua, com a justificativa de que ele não possuía endereço fixo.

Assinale a opção que indica o princípio do SUS que, nesse caso, foi diretamente desrespeitado.

- (A) Igualdade.
- (B) Universalidade.
- (C) Integralidade.
- (D) Equidade.
- (E) Regionalização.

23

Assinale a opção que apresenta um dos objetivos específicos da Política Nacional de Promoção da Saúde.

- (A) Fomentar o planejamento de ações territorializadas de promoção da saúde com base no reconhecimento de contextos locais e no respeito às diversidades.
- (B) Apoiar a formação e a educação permanente em promoção da saúde para ampliar o compromisso e a capacidade crítica e reflexiva dos gestores e trabalhadores de saúde.
- (C) Estimular a cooperação e a articulação intrasetorial e intersetorial para ampliar a atuação sobre determinantes e condicionantes da saúde.
- (D) Ampliar a governança no desenvolvimento de ações de promoção da saúde que sejam sustentáveis nas dimensões política, social, cultural, econômica e ambiental.
- (E) Apoiar o desenvolvimento de espaços de produção social e ambientes saudáveis, favoráveis ao desenvolvimento humano e ao bem-viver.

24

De acordo com os *eixos operacionais* da Política Nacional de Promoção da Saúde, o “*compartilhamento de planos, de metas, de recursos e de objetivos comuns entre os diferentes setores e entre as diferentes áreas do mesmo setor*”, diz respeito à

- (A) territorialização.
- (B) educação e formação.
- (C) vigilância, monitoramento e avaliação.
- (D) articulação e cooperação intrasetorial e intersetorial.
- (E) produção e disseminação de conhecimentos e saberes.

25

Assinale a opção que corresponde a um dos princípios da Política Nacional de Humanização (PNH).

- (A) Ambiência.
- (B) Acolhimento.
- (C) Transversalidade.
- (D) Gestão participativa e cogestão
- (E) Defesa dos direitos dos usuários.

Conhecimentos Específicos

26

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista é um instrumento determinado pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), objetivando uma atuação profissional pautada e reconhecida pela ética e pela defesa do direito à alimentação adequada e saudável.

Acerca do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () É vedado ao nutricionista praticar atos danosos a indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional que possam ser caracterizados como imperícia, imprudência ou negligência.
- () É permitido ao nutricionista manifestar publicamente posições depreciativas ou difamatórias sobre a conduta ou atuação de nutricionistas ou de outros profissionais.
- () É direito do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços, registrando as alterações e justificativas de acordo com as normas da instituição, e sempre que possível informar ao responsável pela conduta.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F
- (B) V – F – V
- (C) F – V – F
- (D) F – F – V
- (E) F – F – F

27

O Técnico em Nutrição e Dietética deve usar seu conhecimento sobre os alimentos e seus nutrientes na promoção da saúde da população assistida.

Sobre tal temática, assinale a afirmativa correta.

- (A) Os ácidos graxos docosaheptaenoico (DHA) e eicosapentaenoico (EPA) são metabólitos originados do ácido graxo linoleico.
- (B) A vitamina B12 (também chamada de piridoxina) é encontrada amplamente nos alimentos de origens animal e vegetal.
- (C) O ferro heme (no seu estado férrico) é facilmente absorvido no estômago, sem necessitar da ajuda da vitamina K neste processo.
- (D) Proteínas são formadas por ácidos graxos, ligados por ligações peptídicas e glicosídicas.
- (E) A celulose é um polissacarídeo encontrado em tecidos vegetais e é classificado como uma fibra insolúvel.

28

A alimentação saudável e balanceada deve conter uma quantidade adequada de macro e micronutrientes, fundamentais para as funções vitais e para o bom funcionamento celular.

Sobre os nutrientes, suas funções e seu metabolismo, assinale a afirmativa correta.

- (A) A lipase lipoproteica converte os triglicerídeos em cinco ácidos graxos livres e uma molécula de glicerina.
- (B) Lipólise é o nome dado para a oxidação de ácidos graxos que ocorre na matriz mitocondrial das células, onde há conversão de ácido graxo em aminoácido.
- (C) A vitamina D tem sua ativação final nos rins, sendo convertida em sua forma ativa e funcional (chamada de calcitriol), que é essencial para a absorção de cálcio no intestino delgado.
- (D) Tripsina e pepsina são enzimas fundamentais para a digestão de carboidratos de cadeia longa.
- (E) A vitamina E, fundamental para o processo de coagulação sanguínea, é uma vitamina hidrossolúvel.

29

Sobre os microrganismos que podem comprometer as características dos itens de consumo alimentar, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () Os *fungos* são procariotos, apresentam várias formas (como coco, bacilo, vibrião) e não possuem a capacidade de formar esporos.
- () Os *vírus* são formados por várias células, compostas por ácidos nucleicos e proteínas. Apresentam metabolismo próprio e com isso se multiplicam com facilidade fora das células.
- () O *bolor* chamado de *Escherichia coli* é utilizado como indicador de contaminação fecal presente na água, pois tem seu *habitat* exclusivo no intestino de mamíferos.

As afirmativas são, na ordem apresentada, respectivamente,

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

30

Com relação às doenças transmitidas por alimentos (DTAs), analise as afirmativas a seguir.

- I. Na *intoxicação alimentar* há ingestão de substâncias tóxicas, como as toxinas microbianas, pré-formadas no alimento. O botulismo é um exemplo clássico de intoxicação alimentar.
- II. As *infecções transmitidas por alimentos* são causadas pela ingestão de microrganismos viáveis, presentes nos alimentos. A toxoplasmose pode ser citada como exemplo.
- III. O *período de incubação* é o intervalo entre o primeiro contato com o microrganismo e o aparecimento dos sinais e sintomas característicos da doença.

Está correto o que se afirma em

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

31

O *fator de correção* é um dos indicadores mais recomendados para determinação do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Sobre o fator de correção, assinale a afirmativa correta.

- (A) É representado por meio da multiplicação entre o peso líquido do alimento e seu peso bruto.
- (B) A qualidade e o estado de manutenção dos utensílios e dos equipamentos da UAN, assim como o nível de treinamento dos manipuladores de alimentos, influenciam o fator de correção em um serviço de alimentação.
- (C) O fator de correção também é chamado de Indicador de Parte não Comestível, uma vez que não é capaz de determinar a quantidade de alimento que de fato será utilizada nas preparações.
- (D) As partes dos alimentos que são eliminadas no pré-preparo, como ossos, gorduras e cascas dos alimentos, não devem ser consideradas no cálculo do fator de correção.
- (E) Um fator de correção maior do que 1,0 indica que não houve perdas no pré-preparo do alimento, isto é, todas as partes serão aproveitadas no preparo da refeição.

32

Após as operações iniciais e preliminares, os alimentos podem ser submetidos a vários processos de cocção, podendo modificar suas características.

Quanto aos tipos de cocção, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () *Cocção em calor úmido* é o método que ocorre por meio de vapor ou de um líquido quente, no qual o alimento é hidratado.
- () *Cocção em calor seco* é o método de cozimento que ocorre na presença de água, gerando maior perda de nutrientes. Um exemplo de cocção em calor seco é o banho-maria.
- () *Cocção em vapor* é a técnica de cozimento por meio do vapor que envolve o alimento. Ela aumenta a perda de nutrientes hidrossolúveis, porque o alimento ao entrar em contato direto com o meio líquido, diminui seu valor nutritivo.

As afirmativas são, na ordem apresentada, respectivamente,

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

33

A Resolução - RDC nº 275/2002 dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Sobre os POPs e a Resolução nº 275, assinale a afirmativa correta.

- (A) Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter os POPs somente para as estratégias nutricionais contra a obesidade e para o controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (B) A frequência das operações e os nomes, cargos e/ou funções dos responsáveis por sua execução não devem estar especificados em cada POP, pois são informações dispensáveis por lei.
- (C) Os POPs devem estar acessíveis para os responsáveis pela execução das operações e para as autoridades sanitárias.
- (D) O estabelecimento deve dispor, sem caráter obrigatório, de procedimentos operacionais, especificando os critérios utilizados para seleção e recebimento da matéria prima, embalagens e ingredientes.
- (E) O estabelecimento deve desenvolver os POPs, porém não é obrigatório avaliar, regularmente, a efetividade dos mesmos, sendo opcional estabelecer os ajustes necessários.

34

A Resolução nº 216/2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Sobre as Boas Práticas previstas na Resolução nº 216/2004, assinale a afirmativa correta.

- (A) As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser rugosas, permeáveis, não laváveis e possuir rugosidades ou frestas.
- (B) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar o mesmo tipo de uniforme, não devendo ser diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- (C) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- (D) A área do serviço de alimentação, onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro e cartões para o pagamento de despesas, não necessita ser reservada, e os funcionários responsáveis por essa atividade podem manipular livremente os alimentos preparados, embalados ou não.
- (E) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos em temperatura ambiente se não forem imediatamente utilizados, podendo ainda ser recongelados.

35

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Sistema APPCC) é importante para a avaliação e o controle dos riscos biológicos, químicos e físicos, desde a produção da matéria prima até o seu consumo.

Com relação ao Sistema APPCC, analise as afirmativas a seguir.

- I. O Sistema APPCC tem cinco princípios básicos, dentre estes, destacam-se a identificação do perigo e as ações corretivas.
- II. O Sistema APPCC é desenvolvido por meio de uma sequência lógica de etapas, em que a primeira etapa é a identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCCs).
- III. A aplicação do Sistema APPCC apresenta inúmeros benefícios, pois o mesmo é capaz de sistematizar e documentar os pontos críticos e garantir a produção de alimentos seguros.

Está correto o que se afirma em

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

36

Sabe-se que as etapas de recebimento, armazenamento, conservação e estocagem de alimentos são cruciais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Neste contexto e à luz da Resolução nº 216/2004, assinale a afirmativa correta.

- (A) As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção.
- (B) Os lotes das matérias primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos não precisam ser imediatamente devolvidos ao fornecedor, podendo ser identificados e armazenados com os outros produtos alimentícios.
- (C) As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre o chão, embalados em plásticos e em papelão, com a finalidade de proteção contra contaminantes.
- (D) As embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes não precisam estar íntegras, pois serão imediatamente substituídas por outro recipiente adequado no momento do pré-preparo da refeição.
- (E) A temperatura das matérias primas e ingredientes não necessita ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento, uma vez que todas devem ser estocadas em temperatura ambiente.

37

Quanto aos sistemas de distribuição de refeições, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () No sistema descentralizado, a refeição é produzida e distribuída no mesmo lugar.
- () No sistema descentralizado, além da menor utilização de equipamentos e utensílios, é necessária uma área física menor, como minicopas.
- () O sistema descentralizado, além do risco de contaminação menor, permite uma supervisão melhor o que provoca um menor desperdício de alimentos.

As afirmativas são, na ordem apresentada, respectivamente,

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

38

Os Técnicos em Nutrição e Dietética de uma Unidade de Alimentação e Nutrição estão empenhados em determinar os fatores de cocção (ou índice de cocção) de vários alimentos utilizados nas preparações da unidade.

Por meio de informações obtidas em materiais didáticos, os profissionais obtiveram o fator de cocção (FC) de 0,5 referente ao bife de alcatra.

Considerando o peso do bife de alcatra após o cozimento de 150g, o valor do *per capita* cru para este alimento será de

- (A) 300g.
- (B) 75g.
- (C) 250g.
- (D) 85g.
- (E) 400g.

39

As características sensoriais dos alimentos são percebidas pelos sentidos humanos, contribuindo para o estabelecimento da identidade do alimento, assim como sua aceitação pelo consumidor.

Sobre as características sensoriais, assinale a afirmativa correta.

- (A) O teor de tecido conjuntivo e o tamanho dos feixes musculares não influenciam na maciez da carne.
- (B) Os ovos cozidos por pouco tempo e resfriados de forma rápida apresentam uma camada cinza-esverdeada, que resulta da formação de carbonato de cálcio.
- (C) A frutose é o açúcar predominante no leite conferindo-lhe sabor adocicado; quando o leite é resfriado, a frutose pode cristalizar, resultando em uma textura granular.
- (D) Os ácidos orgânicos, como clorofila, betalaína e ácido málico são responsáveis pelos sabores e aromas das frutas; esses ácidos aumentam à medida que o vegetal envelhece.
- (E) A mioglobina e a hemoglobina são pigmentos de cor das carnes; o primeiro retém o oxigênio no músculo e, o segundo, o transporta na corrente sanguínea.

40

Sobre o planejamento de refeições, atribuição crucial para o Técnico em Nutrição e Dietética, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () A ficha técnica de preparo é um instrumento que contém inúmeras informações, dentre elas o valor calórico da preparação. A preparação que fornece 50g de proteínas, 10g de gorduras e 0g de carboidratos apresenta o total calórico de 330 quilocalorias.
- () A forma inadequada de armazenamento e estocagem dos alimentos influencia no custo da refeição, porque alteram as previsões, requerem compras emergenciais, exigindo se maior gasto com insumos.
- () Considerando o valor de R\$120,00 como custo total de uma receita, que renderá vinte porções, teremos o valor de R\$5,00 referente ao custo de cada porção.

As afirmativas são, na ordem apresentada, respectivamente,

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

Redação

Veja o que nos diz um texto da Internet sobre nosso sistema de saúde:

Saúde pública no Brasil: avanços e problemas

A oferta de saúde pública no Brasil foi uma conquista social importante, pois permitiu o acesso a consultas, exames e tratamentos de forma democrática. Em vez de se restringir a pessoas que possam pagar ou a determinadas parcelas da população, a Constituição de 1988 passou a garantir a cobertura universal.

O que significa que qualquer indivíduo que recorra ao Sistema Único de Saúde (SUS) deve receber assistência necessária para sua recuperação completa, conforme o Art. 196 da lei: *“A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.”*

Assim, a saúde pública no país se baseia em três diretrizes:

- I. Descentralização, com direção única em cada esfera de governo;
- II. Atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;
- III. Participação da comunidade.

A estrutura idealizada pela Constituição Federal ganhou vida com a estruturação do SUS, que dividiu as responsabilidades entre as esferas federal, estadual e municipal. Esse foi o caminho determinado para atender à premissa de descentralização, distribuindo as demandas de gestão para facilitar ações e auditorias. Contudo, esse modelo inspirador apresenta problemas na prática. Principalmente em relação a desigualdades na oferta de serviços, escassez de recursos e mão de obra e falhas na comunicação entre os entes federativos. Vêm daí as longas filas de espera, dificuldades no tratamento e falta de ações que foquem na prevenção e a atenção primária à saúde.

Enunciados alguns problemas do atendimento de saúde no Brasil, o que se pode esperar do futuro desse sistema? Apresente suas opiniões a respeito do tema em um texto dissertativo-argumentativo, de no máximo 30 linhas, redigido em linguagem culta.

Realização

