



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS

CONCURSO PÚBLICO

PROVA TIPO

1

Cargo (Nível Superior – NS):


Código: 29

GESTOR EM PLANEJAMENTO DE SAÚDE: GESTÃO DE ALIMENTOS

Prova de Português, Raciocínio Lógico,
Legislação Aplicada à UNCISAL e Conhecimentos Específicos

CADERNO DE QUESTÕES

INSTRUÇÕES GERAIS

1. Este **Caderno de Questões** somente deverá ser aberto quando for autorizado pelo Fiscal.
2. Antes de iniciar a prova, confira se o tipo da prova do Caderno de Questões é o mesmo da etiqueta da banca e da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
3. Ao ser autorizado o início da prova, verifique se a numeração das questões e a paginação estão corretas. Verifique também se contém **40 (quarenta)** questões objetivas com 5 (cinco) alternativas cada. Caso contrário, comunique imediatamente ao Fiscal.
4. O tempo disponível para esta prova é de **3 horas**. Faça-a com tranquilidade, mas **controle seu tempo**. Esse **tempo** inclui a marcação da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
5. Você somente poderá sair em definitivo do Local de Prova depois de decorridas **2 horas e 30 minutos** do início da aplicação.
6. Na **Folha de Respostas** de questões objetivas, confira seu nome, número do seu documento de identificação, tipo de prova e cargo escolhido.
7. Em hipótese alguma lhe será concedida outra **Folha de Respostas** de questões objetivas.
8. Preencha a **Folha de Respostas** de questões objetivas utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. Na **Folha de Respostas** de questões objetivas, preencha completamente o círculo correspondente à alternativa escolhida, conforme modelo:

9. Será atribuído o valor ZERO à questão que contenha na **Folha de Respostas** de questões objetivas: dupla marcação, marcação rasurada, emendada ou com "X", não preenchida totalmente ou que não tenha sido transcrita.
10. A correção da prova objetiva será efetuada de forma eletrônica, considerando-se apenas o conteúdo da **Folha de Respostas** de questões objetivas.
11. Caso a Comissão julgue uma questão como sendo nula, os pontos serão atribuídos a todos os candidatos.
12. Não será permitida qualquer espécie de consulta.
13. Ao terminar a prova, **devolva** ao **Fiscal** de Sala este **Caderno de Questões**, juntamente com a **Folha de Respostas** de questões objetivas, e **assine a Lista de Presença**.
14. Na sala que apresentar apenas 1 (um) Fiscal, os 3 (três) últimos candidatos somente poderão ausentar-se da sala juntos, após a **assinatura** da **Ata de Encerramento** de provas.
15. **Assine** neste Caderno de Questões e **coloque** o número do seu documento de identificação (RG, CNH etc.).

Boa Prova!

N. do doc. de identificação (RG, CNH etc.):

Assinatura do(a) candidato(a):



PORTUGUÊS

QUESTÃO 01

“ANOREXIA EMOCIONAL” E VÍNCULOS AFETIVOS

As formas mais conhecidas de compulsão emocional são a sexual e a codependência. Na primeira, os portadores praticam sexo de maneira incontrolável (e, às vezes, sem critérios na escolha dos parceiros), e, na codependência, as pessoas se afogam em relacionamentos problemáticos, pouco saudáveis e o veem como base e o objetivo da sua existência.

A “anorexia emocional” também se enquadra como compulsão emocional, mas se afasta das demais compulsões que geralmente estão associadas à falta de controle e ao exagero. A “anorexia emocional” trata das dificuldades de envolvimento e de se estabelecer vínculos afetivos, sendo considerada compulsão pelo fato de existir uma força que conduz o portador a repetir um ato deliberado, ou até mesmo contrário à vontade.

Disponível em: <<http://mulher.uol.com.br/comportamento>>. Acesso em: 01 dez. 2014.

O uso reiterado das aspas na expressão “**anorexia emocional**” se justifica para

- A) apontar a citação de um neologismo.
- B) provocar surpresa, dúvida ou hesitação.
- C) realçar ironicamente a expressão destacada.
- D) ressaltar a ocorrência de empréstimos linguísticos.
- E) acentuar valor significativo à expressão destacada.

QUESTÃO 02

ANESTESIA APAGA MEMÓRIAS RUINS

O gás xenônio, **que é usado em faróis de carro (pois gera luz quando recebe eletricidade) e também como anestésico**, tem uma terceira utilidade: eliminar memórias traumáticas. Pelo menos em cobaias de laboratório. A descoberta é de cientistas americanos, que submeteram um grupo de ratos a uma situação desagradável – quando tocava um determinado som, eles levavam um choque. As cobaias que inalaram xenônio se esqueceram desse fato e passaram a ignorar o alerta sonoro. O efeito acontece porque o gás bloqueia a ação de um aminoácido chamado NMDA, que é necessário para a preservação das memórias.

NOGUEIRA, Salvador. *Super Interessante*. p. 10. nov. 2014.

A oração destacada no texto classifica-se como

- A) coordenada explicativa.
- B) subordinada adjetiva restritiva.
- C) subordinada adjetiva explicativa.
- D) subordinada substantiva apositiva.
- E) subordinada adverbial concessiva.

QUESTÃO 03

Os pronomes demonstrativos estabelecem referências espaciais e temporais em relação às pessoas do discurso. Qual alternativa apresenta o uso correto desses pronomes?

- A) Nesse ano estou estudando mais.
- B) Sombra e água fresca; é disto que preciso.
- C) Essa cicatriz no meu braço eu ganhei na infância.
- D) Estas são as frutas de que gosto: banana, maçã e melancia.
- E) Gosto muito de teatro e música: este porque encanta; aquela porque instrui.

QUESTÃO 04

Robert Louis Stevenson saiu de casa e fez a longa caminhada até a praia no momento exato em que o sol se punha. Por causa das árvores, da varanda não se avistava o mar, que, duzentos metros abaixo, penetrava as extremidades de dois vales cobertos de mata; para apreciar o mergulho final do sol antes de ter início a escuridão límpida, o melhor era postar-se em meio às raízes dos manguês, apesar (disse ele a si próprio, enchendo-se de coragem) dos mosquitos e dos flebótomos. Stevenson levou algum tempo para se dar conta da presença de um outro vulto humano, porque este parecia ser apenas mais uma sombra em meio a sombras; porém a figura virou-se e por um momento deu a impressão de que estava olhando para ele. O homem usava um chapéu de aba larga semelhante ao que o próprio Stevenson tinha na cabeça; e este, embora visse que a pele do outro era branca, não conseguia distinguir suas feições.

MANGUEL, Alberto. *Stevenson sob as palmeiras*. Trad. Paulo Henriques Brito. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. p. 11.

Considerando o emprego dos tempos e modos verbais, predominam no texto

- A) o pretérito perfeito e o imperfeito do indicativo.
- B) o presente e o pretérito imperfeito do indicativo.
- C) o futuro do pretérito e o futuro simples do subjuntivo.
- D) o pretérito imperfeito e o futuro simples do indicativo.
- E) o pretérito perfeito e o mais-que-perfeito do subjuntivo.

QUESTÃO 05

Analise as frases seguintes.

- I. Eu estou indo para o banco.
- II. Eu não posso falar de chocolate.
- III. Todos os alunos comeram seis sanduíches.
- IV. Homens e mulheres competentes têm os melhores empregos.

Observando a organização sintática dos elementos na sentença e as interpretações semânticas, essas frases geram que fenômeno semântico?

- A) Anáfora.
- B) Sinonímia.
- C) Antonímia.
- D) Conotação.
- E) Ambiguidade.

QUESTÃO 06



Disponível em: <<http://www.wordsofleisure.com>>. Acesso em: 01 dez 2014.

Na fala da personagem Mafalda do último quadrinho, o termo **assim** exerce a função sintática de

- A) aposto.
- B) objeto direto.
- C) adjunto adverbial.
- D) adjunto adnominal.
- E) predicativo do sujeito.

QUESTÃO 07

Nos enunciados seguintes,

- I. Como a chuva não dá trégua, os clubes desportivos são sempre uma ótima opção.
- II. Acredito que os estudantes teriam melhor desempenho nas avaliações se lessem com mais frequência.
- III. As últimas pesquisas apontam para o aumento da AIDS entre jovens de 15 a 24 anos. Revelam ainda alta incidência entre homossexuais.
- IV. A atividade humana solicitou tanto da natureza que não há mais garantias de que os ecossistemas do planeta sustentem as futuras gerações.

a relação semântica de *causa* ocorre apenas em

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

QUESTÃO 08

São velhas e persistentes as teorias que atribuem capacidades específicas inatas a “raças” ou a outros grupos humanos. Muita gente ainda acredita que os nórdicos são mais inteligentes do que os negros; que os alemães têm mais habilidade para a mecânica; que os judeus são avarentos e negociantes; que os norte-americanos são empreendedores e interesseiros; que os portugueses são muito trabalhadores e pouco inteligentes; que os japoneses são trabalhadores, traiçoeiros e cruéis; que os ciganos são nômades por instinto, e, finalmente, que os brasileiros herdaram a preguiça dos negros, a imprevidência dos índios e a luxúria dos portugueses.

Os antropólogos estão totalmente convencidos de que as diferenças genéticas não são determinantes das diferenças culturais. Segundo Félix Keesing, “não existe correlação significativa entre a distribuição dos caracteres genéticos e a distribuição dos comportamentos culturais. Qualquer criança humana normal pode ser educada em qualquer cultura, se for colocada desde o início em situação conveniente de aprendizagem”. Em outras palavras, se transportarmos para o Brasil, logo após o seu nascimento, uma criança sueca e a colocarmos sob os cuidados de uma família sertaneja, ela crescerá como tal e não se diferenciará mentalmente em nada de seus irmãos de criação. Ou ainda, se retirarmos uma criança xinguanã de seu meio e a educarmos como filha de uma família de alta classe média de Ipanema, o mesmo acontecerá: ela terá as mesmas oportunidades de desenvolvimento que os seus novos irmãos.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. 24 ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2009. p. 17-18.

Em um texto, dependendo dos objetivos do autor, muitas vezes diferentes podem dialogar. Do trecho transcrito, infere-se que o autor

- A) apresenta argumentos que reforçam a ideia de que há, nos grupos humanos, um determinismo biológico, uma vez que povos de diferentes partes do planeta apresentam habilidades e costumes culturais diferentes.
- B) apresenta dois modos de conceber as diferenças entre os seres humanos: a “visão” de algumas pessoas, para quem somos todos iguais, e a visão dos antropólogos, que afirmam que a genética determina a cultura.
- C) orienta sua argumentação para a conclusão de que as diferenças biológicas influenciam os traços culturais e vice-versa; para tanto, lança mão do argumento de autoridade, apresentando a fala de um antropólogo.
- D) faz distinção entre duas maneiras de pensar os costumes humanos, concluindo que uma criança indígena, mesmo criada por uma família civilizada, continuaria apresentando traços comportamentais de um indígena.
- E) contrapõe uma opinião costumeira, segundo a qual existe um determinismo biológico nos grupos humanos, à convicção dos antropólogos, que veem as diferenças entre esses grupos como derivadas antes da cultura que da biologia.

QUESTÃO 09

Bares abarrotados
Esbarram em amarrotados
Que arrotam a bancarrota
E seguem a rota dos derrotados
Envolvidos na vida indevida
Que endivida e leva a extremos trêmulos
Delírios de lírios e similares
Mentes centrífugas em fuga alucinógena
E noites alucinantes
[...]

Matéria Prima. Paraísos Artificiais.

Áudio disponível em: <<http://canhotagem.blogspot.com.br/2011/05/o-paraiso-artificial-da-materia-prima.html>>. Acesso em: 20 nov. 2014.

Quanto aos recursos estilísticos empregados no texto, predomina

- A) a prosopopeia, evidente no trecho “Mentes centrífugas em fuga alucinógena”.
- B) a antítese, visto que “lírios” e “derrotados” configuram palavras de sentidos opostos.
- C) a elipse, visto que há, sem prejuízo da compreensão do texto, a supressão do sujeito “homens”.
- D) o pleonasma, uma vez que há, ao longo do texto, a repetição de sons consonantais e vocálicos.
- E) a paronomásia, evidente na aproximação entre palavras de sentido diferente e sonoridade semelhante.

QUESTÃO 10

Escrevo-te
Estas mal traçadas linhas
Meu amor!
Porque veio a saudade
Visitar meu coração
Espero que desculpes
Os meus errinhos por favor
Nas frases desta carta
Que é uma prova de afeição...

Talvez tu não a leias
Mas quem sabe até darás
Resposta imediata
Me chamando de "Meu Bem"
Porém o que me importa
É confessar-te uma vez mais
Não sei amar na vida
Mais ninguém...

Tanto tempo faz
Que li no teu olhar
A vida cor-de-rosa
Que eu sonhava
E guardo a impressão
De que já vi passar
Um ano sem te ver
Um ano sem te amar...

Ao me apaixonar
Por ti não reparei
Que tu tiveste
Só entusiasmo
E para terminar
Amor assinarei
Do sempre, sempre teu...

Disponível em: <<http://letras.mus.br/erasmo-carlos/45771/>>. Acesso em: 20 nov. 2014.

Conforme as necessidades expressivas de seus autores, podemos encontrar textos híbridos que aproximam traços de gêneros textuais e literários diversos. Tendo isso em vista, a letra da canção apresenta características dos gêneros

- A) carta e poesia.
- B) carta e memorando.
- C) carta e diário pessoal.
- D) poesia e diário pessoal.
- E) poesia e artigo de opinião.

RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 11

Se a afirmação "Todo mundo é saudável ou doente" é falsa, então é verdadeira a assertiva

- A) "Alguém é saudável e não é doente".
- B) "Alguém não é saudável e é doente".
- C) "Alguém não é saudável e não é doente".
- D) "Todo mundo é saudável e não é doente".
- E) "Todo mundo não é saudável ou não é doente".

QUESTÃO 12

Em uma clínica existem as funções de médico, técnico de laboratório, recepcionista e expedidor de exames. Suponhamos que: alguns médicos assumem também a função de técnico de laboratório; os recepcionistas não são médicos, mas alguns também são técnicos de laboratório; todos os expedidores de exames são também recepcionistas. Desse contexto, infere-se que

- A) existem técnicos de laboratório que não são médicos.
- B) os recepcionistas são também expedidores de exames.
- C) alguns técnicos de laboratório são expedidores de exames.
- D) os expedidores de exames não são técnicos de laboratório.
- E) os recepcionistas e médicos, juntos, formam o grupo dos técnicos de laboratório.

QUESTÃO 13

Em um posto de saúde emergencialmente improvisado, três médicos (A, B e C) fazem o plantão e trabalham ao mesmo tempo, em uma mesma sala, atendendo a qualquer paciente. Existem 25 pessoas aguardando o atendimento em uma fila ordenada de espera. A cada período de tempo, uma recepcionista chama 3 pacientes, que entram e saem juntos. Esses pacientes podem ter sido atendidos por qualquer médico. De quantas formas diferentes os médicos podem ter atendido naquele dia a todos os pacientes, considerando que as consultas têm a mesma duração e que os médicos trabalharam ininterruptamente?

- A) 49
- B) 51
- C) 54
- D) 2 027
- E) 2 300

QUESTÃO 14

Se os símbolos lógicos \sim , \wedge , \vee , \rightarrow e \leftrightarrow representam negação, conjunção, disjunção, implicação e bi-implicação, respectivamente, e os valores lógicos das proposições atômicas A, B, C e D são, respectivamente, Falso, Falso, Verdadeiro e Falso, qual das fórmulas tem valor lógico verdadeiro?

- A) $(A \vee C) \leftrightarrow (B \vee D)$
- B) $((A \wedge \sim B) \vee C) \rightarrow D$
- C) $(\sim A \wedge \sim B \wedge \sim C) \vee D$
- D) $\sim(A \wedge B) \leftrightarrow (C \vee D)$
- E) $\sim A \rightarrow (B \vee \sim(C \vee D))$

QUESTÃO 15

Das informações "Ana e José gostam de Fisiologia", "Se Maria gosta de Biologia Celular, então José não gosta de Fisiologia", e "Maria gosta de Biologia Celular se e somente se Cléo gosta de Química", infere-se que

- A) José gosta de Fisiologia e Cléo gosta de Química.
- B) Ana gosta de Fisiologia e Cléo não gosta de Química.
- C) Ana não gosta de Fisiologia e Cléo não gosta de Química.
- D) Maria gosta de Biologia Celular e José gosta de Fisiologia.
- E) Maria gosta de Biologia Celular ou José não gosta de Fisiologia.

LEGISLAÇÃO APLICADA À UNCISAL

QUESTÃO 16

Segundo o Estatuto da UNCISAL,

- A) a universidade não poderá receber cessões temporárias de direitos efetuados por pessoas jurídicas de direito público internacionais.
- B) é livre a organização dos segmentos estudantil, docente e técnico administrativo, cabendo-lhes identificar suas entidades e definir as formas de representação.
- C) as doações, alienações e baixas, a qualquer título, de bens patrimoniais incorporados à universidade, deverão ter prévia autorização das Câmaras de Gestão, observada a legislação pertinente.
- D) os bens e direitos da universidade serão utilizados exclusivamente no cumprimento da legislação em vigor, obedecendo aos seus princípios e objetivos, sendo referendado pelos órgãos de gestão.
- E) a universidade deverá proporcionar exclusivamente aos seus discentes atividades complementares de difusão e fomento da cultura, arte, esporte, lazer e o exercício da cidadania, visando ao cumprimento da sua função social e dos seus objetivos.

QUESTÃO 17

De acordo com o seu Regimento Geral, integram a Estrutura Básica da UNCISAL os(as)

- A) Órgãos de Apoio Assistencial.
- B) Unidades de Apoio Acadêmico.
- C) Órgãos de Planejamento Acadêmico.
- D) Órgãos de Assessoramento do Conselho Superior.
- E) Órgãos de Assessoramento Superior do Gabinete da Reitoria.

QUESTÃO 18

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UNCISAL 2010-2014,

- A) um dos princípios teórico-metodológicos que norteiam as práticas dirigidas pelo plano é o do compromisso com a responsabilidade social.
- B) constitui um princípio filosófico a valorização e implementação de ações afirmativas, como as de acesso e de permanência no ensino superior, das minorias reconhecidas socialmente.
- C) compete à Ouvidoria Universitária relacionar-se com a comunidade externa e interna, atuando como agente de mudança e integração dos segmentos que compõem a Instituição.
- D) um dos eixos da política de pesquisa da UNCISAL é o desenvolvimento regional, visando ampliar a articulação da Universidade com a Sociedade, contribuindo com as reais necessidades da população alagoana.
- E) é uma política de desenvolvimento humano proporcionar amplo acesso às tecnologias de informação e comunicação de modo que a produção e a disseminação do conhecimento funcionem como instrumento de inclusão social.

QUESTÃO 19

De acordo com a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, compete à direção nacional do Sistema Único da Saúde (SUS):

- I. fiscalizar o controle da qualidade sanitária de produtos, substâncias e serviços de consumo e uso humano;
- II. participar na formulação e na implementação de políticas de controle das agressões ao meio ambiente;
- III. definir e coordenar sistemas como os de redes isoladas de assistência de menor complexidade.

Verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 20

De acordo com a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional,

- A) a União incumbir-se-á de baixar normas complementares para o seu sistema de ensino.
- B) os estados incumbir-se-ão de baixar normas gerais sobre cursos de graduação e pós-graduação.
- C) a União incumbir-se-á de oferecer a educação infantil em creches e pré-escolas, e, com prioridade, o ensino fundamental.
- D) é incumbência dos municípios assegurar o ensino fundamental e oferecer, com prioridade, o ensino médio a todos que o demandarem.
- E) caberá à União a coordenação da política nacional de educação, articulando os diferentes níveis e sistemas e exercendo função normativa, redistributiva e supletiva.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Dentro do processo produtivo de refeições, a etapa de recebimento se destaca, porque independentemente dos critérios de seleção dos fornecedores, ela exige uma série de critérios de avaliação, por ser a primeira etapa a identificar se os alimentos estão próprios para o consumo humano. Tomando como referência a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, assinale a alternativa que indica a adequação de temperatura para produtos que necessitam de condições especiais de conservação.

- A) Temperatura de 10 °C para carnes refrigeradas ou conforme recomendação do frigorífico produtor.
- B) Temperatura de 5 a 10 °C para os demais produtos ou conforme recomendação do fabricante.
- C) Temperatura de -10 °C para alimentos congelados ou conforme recomendação do fabricante.
- D) Temperatura de 12 °C para frios refrigerados ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
- E) Temperatura de 2 a 3 °C para pescados refrigerados ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

QUESTÃO 22

Assis (2011) define como sobras os alimentos produzidos e não distribuídos, e que tiveram seus critérios de segurança monitorados, permanecendo dentro dos limites críticos estabelecidos. Dessa forma, que qualquer preparação quente ou fria que permaneceu dentro da área de produção, sob controle do binômio temperatura x tempo, pode ser reaproveitada. Qual dos procedimentos abaixo pode ser considerado adequado para a reutilização de sobra.

- A) Manter a preparação fria em refrigeração a 15 °C e distribuir na próxima refeição.
- B) Reaquecer a preparação a 65 °C e armazenar sob congelamento por 12 horas.
- C) Reaquecer a preparação a 65 °C, manter no *pass trough* por, no máximo, 6 horas e distribuir na próxima refeição.
- D) Manter a preparação fria na refrigeração a 10 °C, reaquecer até atingir 70 °C no centro geométrico e utilizar em uma preparação quente.
- E) Manter a preparação quente no *pass trough* em temperatura superior a 65 °C e antes de utilizar, reaquecer até atingir 70 °C no centro geométrico.

QUESTÃO 23

A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece procedimentos a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado. Quais os Procedimentos Operacionais Padronizados para os serviços de alimentação?

- A) controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene e saúde dos manipuladores; controle da potabilidade da água; e manejo dos resíduos.
- B) higienização de instalações, equipamentos e móveis; higiene e saúde dos manipuladores; higienização do reservatório; e manejo dos resíduos.
- C) higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; e higiene e saúde dos manipuladores.
- D) higiene do reservatório; higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle de vetores e pragas urbanas; e programa de recolhimento de alimentos.
- E) seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens; higienização de instalações, equipamentos e móveis; higienização do reservatório; e higiene e saúde dos manipuladores.

QUESTÃO 24

Sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), é correto afirmar:

- A) visa à redução fiscal das empresas participantes.
- B) foi criado para aumentar a produtividade dos trabalhadores.
- C) destina-se exclusivamente aos trabalhadores de baixa renda.
- D) a adesão das unidades de alimentação ao PAT é obrigatória.
- E) foi criado para promover a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores.

QUESTÃO 25

Dadas as afirmativas sobre as metas para a redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição,

- I. Aumentar a quantidade de refeições ofertadas, para, assim, reduzir a quantidade de sobra limpa.
- II. Reduzir a valores inferiores a 10% os alimentos que foram distribuídos, porém não foram consumidos.
- III. Investigar entre os comensais a aceitação das refeições ofertadas a fim de identificar subdimensionamento das *per capitas* e porções.
- IV. Realizar educação nutricional entre os comensais, alertando sobre o impacto sócio econômico da sobra limpa, ajudando, dessa forma, a reeducar o indivíduo sobre porcionamento.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 26

A terceirização de um serviço de alimentação em uma instituição pública frequentemente ocasiona questionamentos diversos; entretanto, a gestão desse serviço por uma empresa privada apresenta como diferencial:

- A) baixo custo.
- B) honestidade.
- C) competência.
- D) responsabilidade.
- E) desburocratização.

QUESTÃO 27

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição com implementação de Boas Práticas, as etapas de recebimento e de armazenamento de gêneros alimentícios são consideradas importantes para o controle higiênico sanitário dos alimentos, uma vez que a primeira identifica os alimentos próprios para o consumo humano e a segunda mantém a qualidade desses alimentos; entretanto, dentro da gestão de um serviço de alimentação, há necessidade também de instrumentos de controles administrativos. Baseado nesta afirmativa, podemos dizer que são critérios administrativos de controle na etapa de armazenamento os seguintes procedimentos:

- A) controle de estoque, controle de temperatura e avaliação das condições das embalagens.
- B) avaliação das características sensoriais, controle do prazo de validade e avaliação das condições das embalagens.
- C) procedimentos de identificação de embalagens, estatísticas de consumo de gêneros e procedimentos de devolução interna de gêneros.
- D) normas de requisição diária de gêneros, registro de entrada de gêneros e procedimentos de devolução interna de gêneros (devolução da produção para o estoque).
- E) definição de dias e horas de entregas adequados ao funcionamento do serviço, a disponibilidade para a recepção e definição da temperatura de armazenamento de gêneros.

QUESTÃO 28

O Ciclo PDCA constitui uma ferramenta da administração geral útil para o funcionamento dos serviços institucionais. Dadas as etapas do Ciclo PDCA,

- I. Planejamento.
- II. Execução.
- III. Checagem.
- IV. Ação.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 29

Um surto de intoxicação alimentar ocorrido numa instituição de ensino foi alvo da imprensa local. Em entrevista, o fiscal da vigilância sanitária relatou que várias pessoas foram atendidas com sintomas de náuseas, vômitos, cólicas abdominais e diarreia, cerca de 2 horas após o almoço. Na investigação, a torta de frango apresentou a maior taxa de ataque. Com base nesses dados, identifique, entre as alternativas a seguir, o agente etiológico dessa intoxicação alimentar.

- A) *Salmonella sp.*
- B) *Escherichia coli.*
- C) Coliformes fecais.
- D) *Staphylococcus aureus.*
- E) *Listeria monocytogenes.*

QUESTÃO 30

Em reunião com os gestores de uma instituição de ensino, o nutricionista argumentou que a segurança na produção das refeições do restaurante universitário pode ser alcançada com a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Para tanto, afirmou que a seguinte etapa é imprescindível e antecede a construção do Plano APPCC:

- A) anuência da administração central.
- B) identificação dos Pontos Críticos de Controle.
- C) elaboração e validação do fluxograma de processo.
- D) levantamento dos custos com obras e equipamentos.
- E) análise dos perigos e estabelecimento de medidas preventivas.

QUESTÃO 31

A guarda de amostras de alimentos servidos em uma Unidade de Alimentação representa uma medida importante para elucidar situações onde as condições higiênico-sanitárias do processo de produção possam ser questionadas. A coleta e o acondicionamento dessas amostras exigem procedimentos adequados. Dados os procedimentos,

- I. Amostras de refeições prontas para consumo devem ser armazenadas sob refrigeração, até 96 horas.
- II. As amostras devem ser coletadas diariamente e enviadas para análise laboratorial, mensalmente.
- III. Alimentos líquidos devem ser acondicionados sob congelamento, a fim de inibir a multiplicação microbiana.
- IV. Todas as amostras devem ser devidamente identificadas e protegidas de outros alimentos no acondicionamento.

verifica-se que está(ão) correto(s)

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

QUESTÃO 32

Os perigos que podem ser encontrados nos alimentos são de natureza química, física e biológica. Fragmentos de insetos, histamina e micotoxina constituem exemplos de perigos classificados, respectivamente, como

- A) microbiológico, químico e microbiológico.
- B) físico, microbiológico e microbiológico.
- C) microbiológico, químico e químico.
- D) físico, microbiológico e químico.
- E) físico, químico e químico.

QUESTÃO 33

O desperdício de alimentos considerado como um indicador de qualidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, segundo Nonino-Borges *et. al* (2006), não se trata apenas de uma questão ética, mas também de uma questão econômica, social e política.

O resto-ingestão considerado um dos fatores de desperdício é obtido pela relação entre o resto devolvido nas bandejas/pratos dos comensais e a quantidade de alimentos oferecida expressa em percentual. Dadas as afirmativas que indicam possíveis causas de um elevado percentual de rejeição,

- I. Utensílios utilizados na distribuição, porcionamento das preparações e aceitabilidade das preparações.
- II. Porcionamento das preparações, definição de per capita e volume de produção.
- III. Volume de produção, percentual de sobras e os indicadores de parte comestível.
- IV. Percentual de sobras limpas, técnicas de preparo e qualificação dos manipuladores.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 34

Dadas as afirmativas a respeito dos serviços de alimentação,

- I. No serviço de autogestão, a empresa assume toda a responsabilidade pela produção das refeições.
- II. Na alimentação-convênio, o trabalhador pode adquirir gêneros alimentícios em supermercados ou optar pela refeição pronta em restaurantes.
- III. Refeição-convênio corresponde a uma modalidade de terceirização do Programa de Alimentação do Trabalhador.
- IV. Serviços de autogestão são mais adotados em unidades de alimentação hospitalares.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 35

Dadas as afirmativas acerca dos parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos,

- I. As águas de poços, minas e outras fontes alternativas não devem ser usadas por causa do risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga).
- II. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo o trabalhador ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.
- III. O responsável técnico deve ter autoridade e competência para responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semielaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios.

verifica-se que está(ão) correta(s)

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

QUESTÃO 36

Tomando-se como base a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), um cardápio de almoço, que teve o cálculo do VET ajustado para 2.500 calorias por dia em decorrência de exigências laborais identificadas por diagnóstico nutricional, apresenta determinadas características. Dadas as afirmativas,

- I. Oferta de 1.500 calorias provenientes de carboidratos e 375 calorias provenientes de proteínas.
- II. Oferta de 1.500 calorias provenientes de carboidratos e 700 calorias provenientes de gorduras.
- III. Oferta de 12% de gorduras saturadas e NdPCal de 12%.
- IV. Oferta de 750 mg de sódio e 10 g de fibras.

verifica-se que estão corretas

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

QUESTÃO 37

Segundo Gandra et Gambardella (1983), uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem o objetivo de elaborar e servir refeições adequadas sob o aspecto sensorial e nutricionalmente equilibradas e seguras quanto à qualidade higiênico-sanitária, sem, entretanto, exceder os recursos financeiros estabelecidos. De modo geral, os custos são considerados, do ponto de vista contábil, como diretos e indiretos ou do ponto de vista da economia, como fixos e variáveis. Na análise dos seus custos, uma UAN estabeleceu a seguinte classificação:

- I. gastos com gêneros alimentícios e com mão de obra como Custos Variáveis;
- II. gastos com aluguel e descartáveis como Custos Indiretos;
- III. gastos com mão de obra e impostos como Custos Fixos;
- IV. gastos com produtos de limpeza e água como Custos Diretos.

Dos itens acima, verifica-se que está(ão) correto(s)

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

QUESTÃO 38

O conhecimento da legislação de interesse dos serviços de alimentação é imprescindível para a plena atuação do gestor dessas unidades. Acerca da Portaria nº 2.914/2011, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é correto afirmar:

- A) aplica-se à água proveniente de sistema de abastecimento e mineral.
- B) dispõe sobre o controle e vigilância da qualidade da água para consumo.
- C) dispõe sobre o uso de desinfetantes em unidades de alimentação.
- D) refere-se à obrigatoriedade de renovação do alvará de funcionamento.
- E) destina-se à obrigatoriedade de limpeza mensal dos reservatórios de água.

QUESTÃO 39

Um cardápio, segundo Domene (2011), pode ser definido como um conjunto de preparações de uma refeição, ou como o conjunto de refeições de um dia alimentar. As características qualitativas e quantitativas do cardápio estão relacionadas com a manutenção da saúde, tornando-se necessário um adequado fornecimento energético, bem como a distribuição percentual dos macronutrientes. De acordo com as faixas aceitáveis para distribuição de macronutrientes (AMDR), pode-se classificar como adequado o cardápio que apresenta a seguinte distribuição:

- A) lipídios de 10 a 20%, carboidratos de 40 a 60% e proteínas de 10 a 40%.
- B) lipídios de 20 a 35%, carboidratos de 45 a 65% e proteínas de 10 a 15%.
- C) lipídios de 20 a 35%, carboidratos de 40 a 60% e proteínas de 10 a 35%.
- D) lipídios de 20 a 35%, carboidratos de 45 a 65% e proteínas de 10 a 35%.
- E) lipídios de 20 a 40%, carboidratos de 40 a 65% e proteínas de 10 a 35%.

QUESTÃO 40

A previsão de comprar é uma etapa fundamental para que a unidade mantenha a disponibilidade de gêneros de acordo com a demanda de produção. A manutenção do estoque pode ser baseada nos conceitos de estoque mínimo, médio e máximo. Tomando como base esses conceitos, considerando que o consumo diário de arroz em uma unidade é de 30 kg, o número de dias de segurança é de 4, o período de compras é quinzenal e o consumo médio quinzenal deste gênero é de 540 kg. Qual a quantidade de arroz adquirida para manter o estoque mínimo, médio e máximo, respectivamente?

- A) Estoque mínimo de 120 kg, estoque médio de 295 kg e estoque máximo de 570 kg.
- B) Estoque mínimo de 120 kg, estoque médio de 345 kg e estoque máximo de 450 kg.
- C) Estoque mínimo de 120 kg, estoque médio de 345 kg e estoque máximo de 570 kg.
- D) Estoque mínimo de 150 kg, estoque médio de 345 kg e estoque máximo de 570 kg.
- E) Estoque mínimo de 150 kg, estoque médio de 375 kg e estoque máximo de 600 kg.