

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto para as questões de 1 a 10.

1 Em alguns hospitais brasileiros, rotinas “analógicas”, como checagem de medicação e registro de pacientes, já foram transportadas para o sistema digital.

4 Em um desses hospitais, por exemplo, um sistema único desenhado pela área de tecnologia da informação permite que, desde a entrada do paciente na instituição, todos os seus movimentos sejam monitorados.

7 Prontuários e exames são visualizados *on-line*. Quando o médico solicita um remédio, o pedido chega à farmácia, a enfermagem é notificada e a conta já vai para o paciente ou plano de saúde.

10 “É tudo interligado. O sistema monitora horários de medicação, tempo de atendimento e processos administrativos, como solicitação de equipamentos”, diz um gerente de tecnologia da informação de uma dessas instituições.

16 De seis anos para cá, quando a ferramenta passou a funcionar mais amplamente, o número de atendimentos emergenciais realizados aumentou 40%. O tempo para a liberação de um leito caiu de seis horas para uma hora e vinte minutos.

22 “A informatização evita telefonemas, caminhadas incessantes entre setores para localizar dados, reduz custos com papel e filmes radiográficos e nos libera para prestar mais atenção no paciente e menos na papelada”, afirma o coordenador de emergência geral de um desses hospitais.

28 Uma rede de hospitais, pioneira no uso da biometria para identificar pacientes e funcionários, implementou o sistema para tentar reduzir fraudes. Deu tão certo que a instituição resolveu adotar, mais recentemente, prontuários digitais unificados para toda a rede, além de uma ferramenta para o agendamento de consultas *on-line*, totens de autoatendimento e até aplicativos para celular em que o usuário pode acompanhar resultados de exames e marcar procedimentos.

34 “Se o paciente não quiser, nem precisa falar com um atendente”, diz o superintendente de tecnologia da rede hospitalar.

40 Nos últimos três anos, a rede conseguiu diminuir em 20% o tempo de espera nos ambulatórios. Caiu também o número de consultas e exames.

43 Segundo o presidente da Sociedade Brasileira de Clínica Médica, o uso da tecnologia em hospitais pode, sim, revolucionar o atendimento, mas falta muito para isso acontecer.

46 “Tem modismo nessa história de informatização e, às vezes, pouca funcionalidade. Tem hospital que diz ter prontuário eletrônico e, na verdade, digita e imprime o papel. Ou o médico deixa a prescrição escrita e outros profissionais digitam. Isso pode resultar em erros sérios”.

52 O ideal, de acordo com o presidente, além de ser tudo digital, seria implementar um sistema de prontuário unificado não só na rede privada, mas também no sistema público. “Isso sim seria revolucionário”, opina.

Juliana Vines. **Sistemas digitais agilizam recursos e reduzem custos nos hospitais**. Internet: <www.temas.folha.uol.com.br> (com adaptações).

QUESTÃO 1

O objetivo do texto é

- (A) descrever aspectos relevantes da rotina hospitalar de emergência.
- (B) denunciar a falta de informatização nos hospitais públicos brasileiros.
- (C) divulgar vantagens da implantação de sistemas informatizados em hospitais brasileiros.
- (D) informar o público leitor dos modernos procedimentos médicos à disposição dos pacientes nos hospitais públicos.
- (E) narrar fatos que comprovam o interesse governamental em modernizar a rede hospitalar brasileira.

QUESTÃO 2

Depreende-se da leitura do texto que

- (A) os atendentes, nas redes hospitalares informatizadas, são desnecessários.
- (B) as rotinas dos hospitais informatizados são menos funcionais que as chamadas “analógicas”.
- (C) a implantação de tecnologias digitais nos hospitais encarece os atendimentos emergenciais.
- (D) o uso da biometria na identificação de pacientes e funcionários mostra-se eficiente na redução de fraudes em hospitais.
- (E) a informatização de procedimentos hospitalares aumenta a probabilidade de erros de prescrição médica, além de elevar os custos dos prontuários.

QUESTÃO 3

Assinale a alternativa em que, no trecho destacado do texto, identifica-se uma oração adverbial que expressa circunstância de tempo.

- (A) “Em alguns hospitais brasileiros, rotinas ‘analógicas’, como checagem de medicação e registro de pacientes, já foram transportadas para o sistema digital.”
- (B) “Em um desses hospitais, por exemplo, um sistema único desenhado pela área de tecnologia da informação permite que, desde a entrada do paciente na instituição, todos os seus movimentos sejam monitorados.”
- (C) “‘O sistema monitora horários de medicação, tempo de atendimento e processos administrativos, como solicitação de equipamentos’, diz um gerente de tecnologia da informação de uma dessas instituições.”
- (D) “De seis anos para cá, quando a ferramenta passou a funcionar mais amplamente, o número de atendimentos emergenciais realizados aumentou 40%.”
- (E) “Uma rede de hospitais, pioneira no uso da biometria para identificar pacientes e funcionários, implementou o sistema para tentar reduzir fraudes.”

QUESTÃO 4

Assinale a alternativa em que são corretamente apresentados, respectivamente, o emprego gramatical e o significado do termo “incessantes” (linha 23) no texto.

- (A) adjetivo – infundáveis
- (B) advérbio – ininterruptas
- (C) substantivo – permanentes
- (D) adjetivo – efêmeras
- (E) advérbio – intermináveis

QUESTÃO 5

Assinale a alternativa em que o emprego das vírgulas justifica-se por isolar aposto.

- (A) “Em um desses hospitais, por exemplo, um sistema único desenhado pela área de tecnologia da informação”
- (B) “A informatização evita telefonemas, caminhadas incessantes entre setores para localizar dados, reduz custos com papel e filmes radiográficos”
- (C) “Uma rede de hospitais, pioneira no uso da biometria para identificar pacientes e funcionários, implementou o sistema para tentar reduzir fraudes.”
- (D) “Deu tão certo que a instituição resolveu adotar, mais recentemente, prontuários digitais unificados para toda a rede”
- (E) “O ideal, de acordo com o presidente, além de ser tudo digital”

QUESTÃO 6

A conjunção “mas” (linha 44) poderia ser substituída, no texto, correta e coerentemente, por

- (A) **com tudo.**
- (B) **entretanto.**
- (C) **portanto.**
- (D) **conquanto.**
- (E) **embora.**

QUESTÃO 7

Estariam mantidas a correção gramatical e a coerência textual caso se substituisse o trecho

- (A) “sejam monitorados” (linha 7) por **estejam monitorando.**
- (B) “De seis anos para cá” (linha 17) por **Passado seis anos.**
- (C) “para tentar reduzir fraudes” (linha 29) por **afim de reduzir fraudes.**
- (D) “em que” (linhas 33 e 34) por **aonde.**
- (E) “não só na rede privada, mas também no sistema público” (linhas 53 e 54) por **tanto na rede privada quanto no sistema público.**

QUESTÃO 8

Assinale a alternativa em que é apresentada proposta de reescrita gramaticalmente correta e coerente para o primeiro parágrafo do texto.

- (A) **Rotinas “analógicas”, à exemplo de checagem de medicação e registro de pacientes, já foram transportadas para o sistema digital em alguns hospitais brasileiros.**
- (B) **Em alguns hospitais brasileiros, já se transportaram para o sistema digital rotinas “analógicas”, como checagem de medicação e registro de pacientes.**
- (C) **Rotinas “analógicas” em alguns hospitais brasileiros, tais como checagem de medicação e registro de pacientes, já se transportou para o sistema digital.**
- (D) **Em alguns hospitais brasileiros, já se transportou o sistema digital para rotinas “analógicas”. Como por exemplo: checagem de medicação e registro de pacientes.**
- (E) **Em alguns hospitais brasileiros, já vem sendo transportadas para o sistema digital rotinas “analógicas” – como checagem de medicação e registro de pacientes.**

QUESTÃO 9

São acentuadas de acordo com a mesma regra de acentuação gráfica as palavras

- (A) “área”; “emergência”; “ambulatórios”.
- (B) “saúde”; “remédio”; “farmácia”.
- (C) “horários”; “número”; “além”.
- (D) “três”; “também”, “sérios”.
- (E) “analógicas”; “saúde”; “radiográficos”.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa em que o trecho apresentado é gramaticalmente correto e adequado à correspondência oficial mediante *e-mail*.

- (A) Quero que troquem os computadores do setor de protocolo que não funcionam já fazem três semanas.
- (B) Será que você poderia indicar um de seus funcionários para participar da reunião com a Coordenação de Auditoria?
- (C) Informamos que deverão-se encaminhar os autos do processo ao Gabinete da Direção para análise e pronunciamento.
- (D) Solicitamos dar uma revisada nos textos dos documentos que saem da Instituição porque haviam muitos erros nos ofícios já encaminhados.
- (E) Solicito que o Senhor preste informações atualizadas acerca da destinação dos recursos repassados a essa Fundação.

LEGISLAÇÃO**QUESTÃO 11**

A Constituição Federal de 1988 (CF) estabelece que a União aplicará, anualmente, em ações e serviços públicos de saúde, recursos mínimos derivados da aplicação de percentuais calculados sobre a receita corrente líquida do respectivo exercício financeiro, não podendo ser inferior a

- (A) 15%.
- (B) 12%.
- (C) 10%.
- (D) 7%.
- (E) 5%.

QUESTÃO 12

A CF estabelece que os gestores locais do Sistema Único de Saúde (SUS)

- (A) não poderão contratar agentes comunitários de saúde.
- (B) poderão admitir agentes de combate às endemias por meio de processo seletivo privado.
- (C) somente poderão permitir que servidores públicos concursados da área da saúde lotados naquele município atuem no combate às endemias.
- (D) poderão admitir agentes comunitários de saúde e agentes de combate às endemias por meio de processo seletivo público.
- (E) poderão contratar agentes de combate às endemias livremente, desde que observem a natureza e a complexidade das atribuições.

QUESTÃO 13

O Hospital Municipal Getúlio Vargas terá, em sua estrutura organizacional básica, os seguintes órgãos:

- (A) presidência; conselho fiscal; e diretoria executiva.
- (B) conselho curador; conselho fiscal; e diretoria executiva.
- (C) conselho curador; conselho fiscal; secretaria; e diretoria executiva.
- (D) conselho curador; tesouraria; e diretoria executiva.
- (E) tesouraria; secretaria; e diretoria executiva.

QUESTÃO 14

Em relação à rede de atenção às urgências no SUS, assinale a alternativa correta.

- (A) A necessidade do atendimento concentra-se no período da madrugada, dispensando uma estrutura de 24 horas.
- (B) A oferta de assistência qualificada aos usuários exige que seus componentes atuem de forma especializada, individualizada e compartimentada.
- (C) São prioritários os cuidados de traumatologia e de obstetrícia e os cardiovasculares no âmbito da atenção pós-hospitalar.
- (D) Inclui apenas a promoção, a prevenção e a vigilância em saúde, excluindo a atenção básica e domiciliar.
- (E) Tem como objetivo reordenar a atenção à saúde em situações de urgência e emergência de forma coordenada entre os diferentes pontos de atenção, para mais bem organizar a assistência.

QUESTÃO 15

O Hospital Municipal Getúlio Vargas é uma

- (A) autarquia pública.
- (B) autarquia fundacional.
- (C) associação sem fins lucrativos.
- (D) fundação pública de direito privado.
- (E) fundação pública de direito público.

QUESTÃO 16

A contratação de serviços e compras pelo Hospital Municipal Getúlio Vargas

- (A) dispensa procedimento licitatório.
- (B) somente ocorrerá na modalidade de tomada de preços.
- (C) somente ocorrerá na modalidade de pregão.
- (D) somente ocorrerá na modalidade de registro de preço.
- (E) preferencialmente ocorrerá na modalidade de pregão e registro de preço.

QUESTÃO 17

Quanto à diretoria executiva do Hospital Municipal Getúlio Vargas, é correto afirmar que

- (A) a diretoria técnica ficará a cargo do diretor geral ou do diretor assistencial que conte com formação em administração ou contabilidade.
- (B) seus membros serão contratados pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), sendo seus empregos de livre contratação e demissão.
- (C) o diretor tesoureiro terá a competência de representar o Hospital Municipal Getúlio Vargas judicial e extrajudicialmente.
- (D) seus membros terão mandato de quatro anos, contratados e demissíveis a qualquer tempo pela Câmara Municipal, dentre profissionais de notório conhecimento na área de atuação do Hospital Municipal Getúlio Vargas.
- (E) seus membros poderão perder o mandato caso descumpram o contrato de gestão.

QUESTÃO 18

O empregado deve

- (A) estar identificado na entrada do local de trabalho, com crachá ou registro de identidade.
- (B) permitir, sempre que solicitado e independentemente de prévia justificativa, o exame de pacotes, mochilas e bolsas.
- (C) comunicar à chefia a impossibilidade de comparecer ao trabalho imediatamente após o fato, justificando o não comparecimento em até 72 horas, sob pena de desconto salarial.
- (D) realizar os registros de sua jornada de trabalho em, no máximo, quinze minutos antes de seu início e quinze minutos após seu final.
- (E) responder pelos prejuízos que causar ao patrimônio da instituição, independentemente de dolo ou culpa, ou quando o dano for causado por terceiro com quem se relacione ou contra prestador de serviço.

QUESTÃO 19

No que se refere à transferência do empregado, assinale a alternativa correta.

- (A) Sempre será uma medida temporária, com prazo determinado, podendo ser renovada ao final do exercício.
- (B) Fica condicionada à inexistência de profissionais aprovados para o cargo no local de destino, exceto se integrarem cadastro de reserva.
- (C) O empregado transferido firmará novo contrato, alterando as condições contratuais originárias.
- (D) Fica condicionada à anuência do empregado se acarretar a mudança de domicílio, sendo obrigatório pagamento suplementar nunca superior a 25%, naquele mês, como ajuda de custo.
- (E) É o deslocamento de um posto de trabalho para outro, a pedido do empregado, no mesmo ou em outro ramo de atividade, sempre que acarrete mudança de unidade.

QUESTÃO 20

O processo sumário disciplinar, adotado sempre que o ato praticado pelo empregado for de flagrante irregularidade e inequívoca autoria, compreenderá, ordenadamente, as seguintes etapas:

- (A) instauração e julgamento.
- (B) instrução sumária e julgamento.
- (C) instauração; instrução sumária; e julgamento.
- (D) indicição sumária; relatório; defesa; e julgamento.
- (E) relatório; indicição; instrução sumária; e julgamento.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 21**

A Organização Mundial da Saúde recomenda iniciar a amamentação nos primeiros sessenta minutos de vida, assim como adotar o aleitamento materno como forma exclusiva de alimentação até os seis meses de vida e, de maneira completar, até os dois anos de idade. Em relação ao aleitamento materno e à composição do leite humano, assinale a alternativa correta.

- (A) Durante os primeiros dias pós-parto, é produzido o colostro, que tem menor concentração de gordura que o leite maduro.
- (B) Durante a mamada, o leite materno varia em sua composição, sendo o leite posterior mais rico em lactose e proteínas que o leite anterior.
- (C) O leite materno é produzido pelas glândulas mamárias nos intervalos das mamadas e estocado nas mamas, praticamente não havendo produção de leite enquanto o bebê mama.
- (D) O leite materno não varia em termos de calorias, apresentando sempre 67 Kcal/100 mL.
- (E) Mães que têm excesso de leite podem, ao invés de doar seu leite, se voluntariar em um banco de leite de um hospital próximo à sua residência para amamentar em intervalos regulares uma criança que se encontra internada (mãe de leite).

QUESTÃO 22

A avaliação nutricional é um método de investigação em nutrição com base na medição das variações físicas de alguns segmentos ou da composição corporal global, permitindo a classificação de indivíduos e grupos segundo seu estado nutricional. Quanto à avaliação nutricional, assinale a alternativa correta.

- (A) Para avaliação nutricional, o índice de massa corporal (IMC) por idade não pode ser utilizado para crianças menores de dois anos de idade.
- (B) Gestantes com IMC maior que 24,9 kg/m², em qualquer fase da gestação, são imediatamente classificadas como com sobrepeso.
- (C) A circunferência da cintura é um indicador de risco aumentado para doenças cardiovasculares na população adulta.
- (D) A avaliação da composição corporal não pode ser realizada com o uso de bioimpedância.
- (E) A aferição do peso corporal de adultos pode ser realizada com o indivíduo calçando sapatos, desde que eles não sejam muito pesados.

QUESTÃO 23

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) corresponde a um sistema que tem como objetivo principal informar sobre as condições nutricionais da população. Acerca do SISVAN, assinale a alternativa correta.

- (A) Atualmente faz o acompanhamento do estado nutricional apenas das crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família.
- (B) Coleta informações de forma contínua sobre as condições nutricionais da população e sobre os fatores que as influenciam.
- (C) Coleta apenas dados de peso e altura/estatura dos indivíduos.
- (D) Não inclui o monitoramento do estado nutricional de idosos, sendo esse monitoramento feito por um sistema próprio para maiores de sessenta anos de idade.
- (E) Não coleta dados de consumo alimentar e de aleitamento materno.

QUESTÃO 24

A Resolução n.º 333/2004 do Conselho Federal de Nutricionistas dispõe sobre o Código de ética profissional dos técnicos em nutrição e dietética e dá outras providências. No que se refere à ética e à prática profissional, assinale a alternativa correta.

- (A) O técnico em nutrição deve estar registrado no Conselho Regional de Nutricionistas da sua região.
- (B) É vedado ao técnico em nutrição participar de pesquisas científicas, mesmo na área de nutrição.
- (C) O Código de ética profissional dos técnicos em nutrição e dietética é determinado por resolução do Conselho Regional de Nutricionistas da região do Brasil em que se encontre.
- (D) Desde que supervisionado por um nutricionista, o técnico em nutrição pode prescrever dietas para indivíduos saudáveis.
- (E) O técnico em nutrição e dietética pode utilizar sua profissão para divulgar e(ou) permitir a propaganda de produtos ou empresas ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

QUESTÃO 25

Os micronutrientes (vitaminas e minerais) são vitais para o desenvolvimento, a prevenção de doenças e o bem-estar. Com relação às vitaminas e aos minerais, é correto afirmar que

- (A) a deficiência de vitamina E se manifesta como escorbuto.
- (B) a presença de alimentos ricos em cálcio aumenta a biodisponibilidade e a absorção do ferro na refeição.
- (C) a má formação do tubo neural nos primeiros meses de gestação está associada à deficiência de vitamina A.
- (D) a vitamina K tem função anti-hemorrágica e está presente em quantidades significativas em vegetais folhosos escuros.
- (E) mais de 80% da vitamina D necessária à adequada função do organismo, nos seres humanos, provém da dieta.

QUESTÃO 26

A nutrição é a ciência que estuda os processos por meio dos quais o organismo recebe, utiliza e elimina os nutrientes que ingere. A respeito do processo de digestão de nutrientes e da atenção dietética, é correto afirmar que

- (A) a dieta branda inclui folhas e vegetais crus em sua composição.
- (B) indivíduos com intolerância à lactose podem ingerir leite de ovelha.
- (C) a digestão do amido começa na boca, com a ação da enzima pepsina.
- (D) peixes gordurosos como o salmão devem ser excluídos da dieta de pacientes com hipercolesterolemia.
- (E) indivíduos com doença celíaca podem consumir quinoa.

QUESTÃO 27

Edulcorantes são substâncias naturais ou artificiais que conferem sabor doce aos alimentos. É um edulcorante calórico o(a)

- (A) sucralose.
- (B) xilitol.
- (C) *stevia*.
- (D) acessulfame K.
- (E) ciclamato de sódio.

QUESTÃO 28

O lactário é a área do serviço de alimentação destinada ao preparo e à distribuição de fórmulas lácteas e complementares para os lactentes. Quanto às normas e aos procedimentos no lactário, assinale a alternativa correta.

- (A) O lactário deve estar localizado o mais próximo possível do berçário, podendo ser instalado em área compartilhada com o serviço de alimentação do hospital.
- (B) Após o resfriamento das fórmulas infantis destinadas à alimentação via oral, elas devem ser armazenadas em prateleira específica, em temperatura ambiente, por até duas horas, até o momento da dispensação e(ou) distribuição.
- (C) Caso seja necessário o aquecimento da fórmula infantil para oferta ao paciente, ele deve ser realizado em fogo brando e em panela esterilizada, exclusiva para esse uso.
- (D) As mamadeiras e os bicos deverão ser esterilizados com hipoclorito de sódio na concentração de 200 ppm ou em álcool 90%.
- (E) A atividade de preparo de fórmulas lácteas e não lácteas deve ocorrer obrigatoriamente em ambiente distinto do de recepção e lavagem e requer paramentação.

QUESTÃO 29

O sistema digestório humano possui um trato gastrointestinal, responsável pelo tratamento mecânico, pela digestão química do alimento, pela absorção de nutrientes e pela excreção, e glândulas anexas. Acerca do processo de digestão e absorção de nutrientes, é correto afirmar que

- (A) a quebra de lactose é realizada com o auxílio da enzima lactase e gera glicose e lactato.
- (B) aminoácidos essenciais são aqueles que o corpo humano é capaz de sintetizar no intestino.
- (C) a glicemia é regulada pela ação da insulina e do glucagon, produzidos pelo fígado.
- (D) a gastrina é produzida por células endócrinas do trato gastrointestinal e estimula a secreção de ácido clorídrico e a motilidade do estômago.
- (E) as proteínas são moléculas formadas por cadeias de hidratos de carbono.

QUESTÃO 30

O guia alimentar para a população brasileira aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores. Considerando essa informação, assinale a alternativa correta.

- (A) Segundo o guia alimentar para a população brasileira, óleos são produtos alimentícios que podem conter alto teor de gorduras insaturadas, prejudiciais à saúde.
- (B) A representação gráfica oficial do guia alimentar para a população brasileira é a pirâmide alimentar.
- (C) Não existe a necessidade de revisão periódica do guia alimentar para a população brasileira, uma vez que a concepção do que é recomendado sobre alimentação saudável é muito bem fundamentada cientificamente e praticamente não muda no decorrer do tempo.
- (D) O guia alimentar para a população brasileira classifica as frutas secas como um alimento minimamente processado.
- (E) Alimentos *in natura* ou minimamente processados praticamente não variam quanto à densidade calórica, sendo sempre de baixa caloria.

QUESTÃO 31

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo do conhecimento de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa a promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o direito humano à alimentação adequada (DHAA). Em relação à educação alimentar e nutricional, assinale a alternativa correta.

- (A) As atividades de educação alimentar e nutricional devem ser exclusivamente realizadas por nutricionistas.
- (B) O reconhecimento do território não é importante para o planejamento de ações de educação alimentar e nutricional, uma vez que as ações educacionais já testadas são válidas para todas as realidades sociais.
- (C) Ao planejar uma ação de educação alimentar e nutricional, deve-se considerar os aspectos afetivos, sociais, econômicos, culturais e ambientais relacionados à alimentação, no sentido de criar novos significados do ato de comer.
- (D) A escolha dos alimentos é sempre influenciada por determinantes de ordem individual (preferência); nunca por determinantes de ordem coletiva (econômicos).
- (E) A educação alimentar e nutricional visa a limitar o empoderamento da população em relação a hábitos alimentares saudáveis.

QUESTÃO 32

Os bancos de leite humano têm se configurado como um dos mais importantes elementos estratégicos da política pública em favor da amamentação. Quanto a normas e procedimentos realizados nesses bancos, assinale a alternativa correta.

- (A) O leite humano ordenhado deve ser inspecionado visualmente e sua cor pode variar amplamente, podendo ser amarelado, alaranjado, branco, azulado e esverdeado.
- (B) O leite humano ordenhado não pasteurizado poderá ser estocado/congelado por um período de até seis meses.
- (C) O leite humano ordenhado pasteurizado poderá ser estocado por até dois anos.
- (D) O leite humano ordenhado deverá ser descongelado em temperatura ambiente, por um período não superior a duas horas.
- (E) Após a inspeção visual do leite humano ordenhado, deverá ser feita a coagem para a retirada de qualquer pequena sujeira, como, por exemplo, cílios, sendo o leite classificado ainda como seguro para distribuição, uma vez que será pasteurizado.

QUESTÃO 33

O guia alimentar para a população brasileira classifica os alimentos em quatro categorias, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado em sua produção. Segundo o guia alimentar para a população brasileira, é um alimento ultraprocessado o(a)

- (A) milho em lata (ingredientes: milho verde; salmoura; água; e sal).
- (B) pão do tipo bisnaguinha (ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; açúcar invertido; açúcar; gordura vegetal; ovo; glicose de milho; sal refinado; glúten; e leite integral, estabilizantes: lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de cálcio; conservador propionato de cálcio; e acidulante ácido ascórbico).
- (C) geleia de mirtilo (ingredientes: mirtilo; açúcar; pectina; e suco de limão).
- (D) bolo de fubá (ingredientes: açúcar; farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico; óleo; amido; amido de milho; sal; e bicarbonato de sódio).
- (E) *chips* de banana salgada (ingredientes: banana verde; óleo de canola; e sal).

QUESTÃO 34

Em uma unidade de alimentação e nutrição que produz três mil refeições para servir no almoço, foi prevista, para o cardápio, uma preparação de picadinho de frango. Foi solicitado orçamento do peito de frango a três fornecedores. O fornecedor A vendia apenas o peito de frango com osso, ao valor de R\$ 7,50 por quilo. Do quilo do produto, após a retirada de partes não comestíveis, restavam 600 g para a produção do picadinho. O fornecedor B vendia o peito de frango sem osso, mas com pele, ao valor de R\$ 11,25 por quilo. Considerando a retirada da pele para preparo do picadinho, o produto perdia 10% de seu peso. O fornecedor C vendia o peito de frango sem pele e sem osso, sem necessidade de retirada de partes não comestíveis (aproveitamento de 100%), ao valor de R\$ 12,50 por quilo. Todos os fornecedores vendiam os frangos resfriados.

Com base nesse caso hipotético, é correto afirmar que

- (A) a melhor opção seria a do fornecedor A, pois o preço real do produto é inferior ao dos demais fornecedores.
- (B) a melhor opção seria a do fornecedor B, pois o preço real do produto é inferior ao dos demais fornecedores.
- (C) a melhor opção seria a do fornecedor C, pois apresenta menor demanda de mão de obra, com preço real igual ao dos demais fornecedores.
- (D) os três fornecedores apresentam produtos com mesma demanda de mão de obra para o pré-preparo do frango.
- (E) o fator de correção do frango não precisa ser considerado na avaliação de preço do produto.

RASCUNHO**QUESTÃO 35**

A adequada elaboração e execução de cardápios em unidades de alimentação e nutrição hospitalar é considerada como um fator primordial para a recuperação dos pacientes internados. Considerando essa informação, assinale a alternativa correta.

- (A) O cardápio elaborado deve considerar aspectos de qualidade nutricional, qualidade sensorial e segurança para o consumo.
- (B) O cardápio deve ser elaborado com base na necessidade nutricional do paciente, independentemente da aceitação do que será ofertado.
- (C) O cardápio deve ser elaborado com base na qualidade sensorial do alimento, independentemente da qualidade nutricional do que será ofertado.
- (D) O cardápio deve ser elaborado com base na qualidade sensorial do alimento, independentemente do estado de saúde do paciente.
- (E) O cardápio deve ser elaborado com base na escolha do paciente, independentemente de ser um alimento seguro para o consumo.

QUESTÃO 36

A contaminação pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia de produção ou distribuição do alimento. Portanto, há necessidade de controle de todas as etapas para se assegurar o fornecimento de um alimento seguro para o consumo. Com relação a esse assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) Os manipuladores de alimentos são os únicos responsáveis pela segurança dos alimentos que serão consumidos.
- (B) Um alimento produzido de forma segura na unidade de alimentação e nutrição pode ser contaminado pelo próprio consumidor.
- (C) A documentação do manual de boas práticas na unidade de alimentação e nutrição garante a segurança do consumo do alimento.
- (D) A presença de ficha técnica de preparação nas unidades de alimentação e nutrição garante a oferta de alimento seguro.
- (E) As instalações físicas da unidade de alimentação e nutrição de acordo com o estabelecido pela legislação garantem a produção de um alimento seguro.

QUESTÃO 37

O ovo é um alimento muito presente nos cardápios de unidades de alimentação e nutrição. Esse alimento pode ser utilizado em diferentes refeições distribuídas ao longo do dia e pode ser utilizado em diversas preparações na forma pura ou combinada. Porém, a forma de preparo ou de inclusão em uma preparação pode apresentar risco ao consumidor. Considerando essas informações, assinale a alternativa correta.

- (A) Preparações com ovos devem ser evitadas em unidades de alimentação e nutrição hospitalares pelo risco de contaminação.
- (B) Um ovo cozido servido com gema mole causa infecção por *Salmonella* no consumidor.
- (C) Para garantir a segurança do consumo de um ovo cozido, deve-se cozinhá-lo por muito tempo e deixá-lo em água quente até o momento de servir. Esse processo garante a segurança sem interferência nos aspectos sensoriais.
- (D) Preparações com ovos crus devem ser evitadas em unidades de alimentação e nutrição hospitalares pelo risco de contaminação.
- (E) Os ovos são boas alternativas para unidades de alimentação e nutrição hospitalares, desde que sejam produzidos por meio de fritura para atingir temperaturas muito elevadas e eliminar o risco de contaminação por *Salmonella*.

QUESTÃO 38

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Com base nessa informação, é correto afirmar que o(a)

- (A) limpeza é a operação de redução, por método físico e(ou) agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- (B) processo de higienização é uma operação que compreende uma etapa: a de desinfecção.
- (C) RDC n.º 216 garante a segurança dos alimentos produzidos nas unidades de alimentação e nutrição.
- (D) sanitização é a operação de remoção de substâncias minerais e(ou) orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- (E) objetivo dessa RDC é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

QUESTÃO 39

Conforme o disposto na RDC n.º 216 da Anvisa, assinale a alternativa correta.

- (A) Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar ou não protegidos contra contaminantes, dependendo do tipo de alimento.
- (B) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado refrigerado em temperatura igual a 10 °C é de sete dias.
- (C) Para não favorecer a multiplicação microbiana, os alimentos preparados sob cocção devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C por, no máximo, seis horas para conservação a quente.
- (D) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para tanto, não devem ser refrigerados ou congelados.
- (E) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de 45 °C.

QUESTÃO 40

A análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC) é um sistema de controle que aborda a segurança do alimento por meio da análise e do controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, o suprimento e o manuseio, até a fabricação, a distribuição e o consumo do produto acabado. A respeito desse tema, assinale a alternativa correta.

- (A) A APPCC compreende apenas a etapa de identificação do perigo de contaminação do alimento.
- (B) Após a identificação e o monitoramento dos pontos críticos de controle, o processo de APPCC é finalizado.
- (C) A etapa de monitoramento dos pontos críticos de controle também é conhecida como etapa de verificação.
- (D) O manual de boas práticas de uma unidade de alimentação e nutrição corresponde à APPCC.
- (E) O ponto crítico de controle é caracterizado por qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa de preparação do produto em que se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou mais fatores, com o objetivo de prevenir, reduzir os limites aceitáveis ou eliminar os perigos para a saúde, a perda da qualidade e a fraude econômica.