

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (FUB) HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA (HUB)

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NOS PROGRAMAS DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

Aplicação: 2019 | MANHÃ

CADERNO DE PROVAS OBJETIVAS



LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno de provas, confira inicialmente se os seus dados pessoais, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua **Folha de Respostas**. Confira também o seu nome em cada página numerada deste caderno de provas (desconsidere estas instruções, caso se trate de caderno de provas reserva). Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua **Folha de Respostas**, correspondentes às provas objetivas. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito e(ou) apresente divergência quanto aos seus dados pessoais, solicite, de imediato, ao(à) aplicador(a) de provas mais próximo(a) que tome as providências necessárias.
- 2 Durante a realização das provas, não se comunique com outros(as) candidatos(as) nem se levante sem autorização de um(a) dos(as) aplicadores(as) de provas.
- 3 Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas — e ao preenchimento da **Folha de Respostas**.
- 4 Ao terminar as provas, chame o(a) aplicador(a) de provas mais próximo(a), devolva-lhe a sua **Folha de Respostas** e deixe o local de provas.
- 5 Nenhuma folha deste caderno pode ser destacada, exceto a **Folha de Respostas**, cujo cabeçalho será destacado pelo(a) chefe de sala ao final das provas, para fins de desidentificação.
- 6 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno ou na **Folha de Respostas** implicará a anulação das suas provas.

OBSERVAÇÕES

- Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

0(XX) 61 3448-0100
www.cebraspe.org.br
sac@cebraspe.org.br

 UnB | HUB

 Cebraspe
Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação
e Seleção e de Promoção de Eventos

**VOCÊ
SABIA?**

O Cebraspe é o detentor exclusivo do **Método Cespe** de realização de avaliações, certificações e seleções. Esse método está em constante evolução, sendo desenvolvido e aperfeiçoado a partir de pesquisas acadêmicas, algoritmos, processos estatísticos e outras técnicas sofisticadas. Tudo isso para entregar resultados confiáveis, obtidos com inovação e alta qualidade técnica.

O Cebraspe trabalha para oferecer o melhor!

- Cada um dos itens das provas objetivas está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, na **Folha de Respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **Folha de Respostas**, único documento válido para a correção das suas provas.
- No(s) item(ns) eventualmente constituído(s) pela estrutura **Situação hipotética**: ... seguida de **Assertiva**: ..., os dados apresentados como situação hipotética deverão ser considerados premissa(s) para o julgamento da assertiva proposta.
- Eventuais espaços livres — identificados ou não pela expressão “Espaço livre” — que constarem deste caderno de provas poderão ser utilizados para rascunho.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Acerca das políticas públicas de saúde, julgue os itens a seguir.

- 1 A Política Nacional de Promoção da Saúde, a Política Nacional de Sangue, Componentes e Hemoderivados e a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos são classificadas como políticas de controle de doenças e enfrentamento de agravos de saúde.
- 2 A Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa, em conformidade com as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS), preconiza que as ações de promoção de saúde da pessoa idosa sejam iniciadas apenas para pessoas com idade a partir dos sessenta anos, independentemente de marco legal que defina o início da velhice.
- 3 A Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem preconiza a humanização da atenção prestada, com vistas à garantia, promoção e proteção dos direitos do homem.
- 4 Define-se como clínica ampliada e compartilhada a inclusão de novos sujeitos nos processos de análise e decisão quanto à ampliação das tarefas da gestão, o que é uma das diretrizes da Política Nacional de Humanização do Sistema Único de Saúde.

Com relação à atenção básica do Sistema Único de Saúde (SUS), julgue os itens que se seguem.

- 5 Como regra geral, o cálculo do número de equipes da estratégia de saúde da família considera a população do município a ser atendido, sendo preconizadas duas equipes padrão para cada equipe com profissionais de saúde bucal.
- 6 Em regiões endêmicas, as equipes de saúde da família ribeirinhas devem dispor de microscopista e prestar atendimento à população assistida por, pelo menos, quatorze dias por mês, além de disponibilizar dois dias para atividades de educação.
- 7 As equipes de consultório de rua devem atuar de forma itinerante.

No que se refere ao Programa Nacional de Imunizações, julgue os próximos itens.

- 8 A vacina HPV quadrivalente é indicada para meninos com idade entre nove anos e quatorze anos.
- 9 Para um homem de cinquenta anos de idade não vacinado contra a hepatite B, preconiza-se a vacinação em duas doses.

A respeito da regulamentação do SUS, julgue os itens subsecutivos.

- 10 Gestão descentralizada, atendimento integral e equidade são diretrizes constitucionais do SUS.
- 11 As comissões intergestores bipartite e tripartite são foros de negociação e pactuação entre gestores do SUS e devem definir diretrizes de âmbito nacional, regional e intermunicipal para a organização das redes de ações e serviços de saúde.
- 12 A Conferência Nacional de Saúde é convocada pelo Conselho Nacional de Saúde para reunir-se a cada dois anos com o objetivo de avaliar a situação de saúde e propor diretrizes para a formulação da Política Nacional de Saúde.
- 13 Compete ao Ministério da Saúde, assessorado pela Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS, a constituição e a alteração de protocolo clínico ou de diretriz terapêutica.
- 14 Transversalidade, indissociabilidade entre atenção e gestão, protagonismo e corresponsabilidade são alguns dos princípios da Política Nacional de Humanização.
- 15 Na Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa, a elaboração de normas técnicas referentes à atenção à saúde da pessoa idosa no SUS compete privativamente ao gestor federal.

A respeito de modelos de atenção em saúde, julgue os itens subseqüentes.

- 16 O modelo biomédico de atenção à saúde, em contraposição ao modelo preventista, desconsidera as dimensões histórico-sociais do processo saúde-doença.
- 17 No Brasil, o modelo previdenciário-privatista de atenção à saúde foi influenciado pela medicina liberal e se desenvolveu em meio a uma visão hospitalocêntrica e a uma concepção médico-curativa, fundada no paradigma flexneriano.
- 18 A lógica da atenção prestada à pessoa idosa pelo SUS preconiza o modelo de atenção à saúde baseado na assistência individual, o qual é altamente eficaz para a prevenção, educação e intervenção em questões médicas e sociais.

Julgue os itens a seguir, com relação a determinantes do processo saúde-doença.

- 19 Alimentação, moradia, saneamento básico, meio ambiente, renda, educação, atividade física, transporte, lazer e acesso aos bens e serviços essenciais são classificados em lei como determinantes e condicionantes da saúde.
- 20 Considerando-se o clássico estudo de Rose e Marmot sobre a mortalidade por doença coronariana em funcionários públicos ingleses, é correto associar as diferenças de morbimortalidade entre grupos ocupacionais de níveis hierárquicos distintos a determinantes sociais da saúde.

Acerca da vigilância em saúde, julgue os itens subsequentes.

- 21 No âmbito da saúde, a vigilância relaciona-se às práticas de atenção e promoção da saúde e aos mecanismos utilizados para prevenção de doenças.
- 22 A vigilância em saúde é constituída apenas pelos seguintes componentes: vigilância epidemiológica e ambiental.
- 23 As ações de vigilância ambiental são direcionadas ao controle de bens, produtos e serviços que apresentam riscos à saúde da população.
- 24 A vigilância em saúde abrange várias áreas de conhecimento e diferentes temas, como territorialização, processo saúde-doença, planejamento, condições de vida e situação de saúde das populações.

Os sistemas de informação em saúde são instrumentos padronizados de monitoramento e coleta de dados, que têm como objetivo o fornecimento de informações para análise e melhor compreensão dos problemas de saúde da população. Com relação aos sistemas de informação em saúde utilizados no Sistema Único de Saúde (SUS), julgue os itens a seguir.

- 25 O Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) é alimentado pela notificação e investigação de casos de doenças e agravos que constem da lista nacional de doenças de notificação compulsória.
- 26 O Sistema de Informação da Atenção Básica (SIAB) foi desenvolvido com o objetivo de acompanhar as ações e atividades realizadas pelas equipes do Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF).
- 27 O Sistema de Informação do Programa Nacional de Imunizações (SI/PNI) carece de uma ferramenta de acesso que permita aos gestores realizar uma avaliação dinâmica do risco no que diz respeito à ocorrência de surtos ou epidemias.
- 28 O Sistema de Centrais de Regulação (SISREG) auxilia os gestores na função de regulação do acesso.
- 29 O Hiperdia produz informações para aquisição, dispensação e distribuição de medicamentos aos pacientes portadores de hipertensão arterial e(ou) diabetes melito cadastrados e atendidos na rede ambulatorial do SUS.

A respeito de estudos epidemiológicos, julgue os itens que se seguem.

- 30 **Situação hipotética:** Estudo epidemiológico foi realizado para avaliar o nível de estresse em uma população que vive em área onde, no passado, ocorreu um acidente nuclear que matou milhares de pessoas e deixou resíduos de radiação. **Assertiva:** Nessa situação, o estudo realizado classifica-se como epidemiológico analítico.
- 31 Estudos epidemiológicos descritivos verificam a existência de associação entre uma exposição e uma doença ou condição relacionada à saúde.
- 32 A utilização de dados de inquéritos populacionais como base em estudo epidemiológico não é possível, haja vista esses dados serem considerados secundários.

O envelhecimento pode ser entendido como um processo dinâmico e progressivo, caracterizado tanto por alterações morfológicas, funcionais e bioquímicas quanto por modificações psicológicas, que determinam a progressiva perda da capacidade de adaptação ao meio ambiente, ocasionando maior vulnerabilidade e maior incidência de processos patológicos.

Carvalho Filho E.T. e Papaléo Netto M. *Geriatrics: fundamentos, clínica e terapêutica*. 2.ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

Tendo o texto anterior como referência inicial e considerando a segurança da pessoa idosa na atenção à saúde, julgue os itens subsequentes.

- 33 No que se refere ao tratamento de saúde do idoso, este, ainda que esteja no domínio de suas faculdades mentais, não tem autonomia para optar pela forma de tratamento que julgar ser a mais favorável.
- 34 A caderneta de saúde da pessoa idosa é uma ferramenta que pode auxiliar na identificação das pessoas idosas frágeis, ou em risco de fragilização.
- 35 É dada aos profissionais de saúde a faculdade de notificar ou não às autoridades competentes os casos de suspeita de maus-tratos contra o idoso.
- 36 É atribuição de todos os profissionais da atenção básica planejar, programar e realizar ações que envolvam a atenção à saúde da pessoa idosa em sua área de abrangência.
- 37 A avaliação funcional é essencial para o estabelecimento de diagnóstico, prognóstico e de julgamento clínico adequados, que servirão de base para as escolhas a respeito dos tratamentos e cuidados necessários às pessoas idosas.

Acerca do processo de planejamento dos serviços de saúde do SUS, julgue os próximos itens.

- 38 Nesse processo, o conselho de saúde participa como órgão consultivo, para incentivar a participação popular.
- 39 São instrumentos para o planejamento e a gestão do SUS o plano de saúde e as respectivas programações anuais, bem como o relatório de gestão.
- 40 O processo em questão deve ser integrado, do nível federal ao local, norteado por demandas de saúde e voltado para a construção de ações e projetos de saúde.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida, devendo, a partir desse período, ser mantido até a criança completar dois anos de idade ou mais e complementado com a introdução de novos alimentos. Essas ações dependem de esforços coletivos intersetoriais e constituem enorme desafio para o sistema de saúde, em uma perspectiva de abordagem integral e humanizada.

Com relação ao assunto apresentado no texto, julgue os itens a seguir.

- 41 A introdução precoce de novos alimentos durante o aleitamento materno está associada à menor absorção de nutrientes importantes do leite materno, como o ferro e o zinco.
- 42 Segundo a OMS, o aleitamento materno exclusivo acontece quando a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, com exceção de gotas ou xaropes contendo vitaminas, sais de reidratação oral, suplementos minerais ou medicamentos.
- 43 O leite de mães de recém-nascidos prematuros é diferente do leite de mães de bebês a termo: o primeiro apresenta, em relação ao segundo, valores maiores de calorias, proteínas e lipídios e menor concentração de lactose.
- 44 O leite humano pasteurizado (submetido a temperatura de 62,5 °C por 30 minutos) tem o mesmo valor biológico que o leite cru.
- 45 Por determinação da legislação brasileira, é obrigatório que as unidades hospitalares em que ocorram partos disponham de banco de leite humano e de posto de coleta de leite humano, o que reforça as políticas de incentivo ao aleitamento materno.
- 46 O leite materno possui características organolépticas distintas ao longo da mamada. O leite do meio da mamada tende a ter uma coloração branca opaca devido ao aumento da concentração de caseína, e o leite do final da mamada é mais amarelado devido à presença de betacaroteno presente na cenoura, abóbora e vegetais de cor laranja, provenientes da dieta da mãe.

A respeito de diabetes melito, julgue os próximos itens.

- 47 Indivíduos com baixo peso ao nascer apresentam níveis plasmáticos mais elevados de pró-insulina, sendo indicativo de maior risco para o desenvolvimento futuro de diabetes melito tipo 2 ou de síndrome metabólica.
- 48 A doença cardiovascular é a principal causa de óbito entre as pessoas com diabetes melito no Brasil e está associada a praticamente todos os óbitos por diabetes melito na maioria dos países.
- 49 Intervenções no estilo de vida, com ênfase na alimentação saudável e na prática regular de atividade física, reduzem a incidência de diabetes melito tipo 1.
- 50 Pacientes com tuberculose devem ser submetidos a exames para a confirmação de diagnóstico do diabetes melito, haja vista este ser considerado fator de risco para a tuberculose.
- 51 O diabetes melito tipo 1 é uma doença que acomete crianças e adolescentes, não adultos.

Considerando a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e os princípios doutrinários do Sistema Único de Saúde (SUS) para a segurança alimentar e nutricional da população brasileira, julgue os itens que se seguem.

- 52 As ações de prevenção das carências nutricionais específicas por meio de suplementação de micronutrientes (ferro, vitamina A, entre outros) são de responsabilidade de todos os níveis de atenção à saúde.
- 53 O termo segurança alimentar utilizado na PNAN pode ser entendido como sinônimo de alimento seguro, livre de contaminantes químicos, físicos e biológicos.
- 54 A vigilância alimentar e nutricional serve de subsídio para o planejamento da atenção nutricional e das ações relacionadas à promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável e à qualidade e regulamentação dos alimentos, nas esferas de gestão do SUS.
- 55 De acordo com a PNAN, a prescrição dietética é uma atividade que envolve o planejamento dietético com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional, a ser exercida tanto por nutricionistas quanto por médicos.

alimento	ingredientes
iogurte natural	leite reconstituído integral e fermento láctico
macarrão	sêmola de farinha de trigo e água
óleo de dendê	óleo natural extraído do fruto do dendê
pão francês	farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fermento, água e sal
pão integral	farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, glúten, açúcar, fibra de trigo, óleo vegetal de soja, vinagre, sal, farinha de malte, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio e melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, ácido ascórbico e cloreto de amônio

Com base na tabela apresentada, no **Guia Alimentar para a População Brasileira** do Ministério da Saúde e na legislação que trata de ingredientes e alimentos alergênicos, julgue os itens subsequentes.

- 56 O iogurte natural é classificado como alimento minimamente processado.
- 57 De acordo com a legislação sobre alimentos alergênicos em vigor, o iogurte natural deve apresentar em destaque a seguinte mensagem de advertência em sua embalagem: **Alérgicos: contém derivados de leite e fermento láctico.**
- 58 A descrição de ingredientes no rótulo de produtos como pães integrais deve ser apresentada na ordem do ingrediente de menor quantidade para o de maior quantidade.
- 59 O pão francês e o pão integral são considerados alimento processado e alimento ultraprocessado, respectivamente.
- 60 O óleo de dendê é um óleo rico em vitamina A — uma vitamina lipossolúvel importante em processos de defesa do organismo e que contribui para a redução da mortalidade e da morbidade por doenças infecciosas.

Acerca da fisiopatologia e da dietoterapia na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais (DII), julgue os itens a seguir.

- 61 A diarreia presente em caso de retocolite ulcerativa pode ser classificada como exsudativa, uma vez que ocorre extravasamento de muco, sangue e proteínas plasmáticas, o que leva à piora do estado nutricional do paciente.
- 62 É recomendável que a dieta de pacientes portadores da doença de Crohn apresente característica hipolípídica para evitar piora do quadro diarreico e da deficiência de sais biliares.
- 63 Para auxiliar na recuperação do tecido muscular e, conseqüentemente, na melhora do estado nutricional de pacientes com DII, devem ser priorizados alimentos ricos em proteínas, como leite e ovos.
- 64 Fibras insolúveis, como farelos e grãos integrais, são recomendadas a pacientes com DII, pois constituem importantes fontes energéticas para os enterócitos.
- 65 Para redução de substratos fermentáveis pelas bactérias intestinais, recomenda-se diminuir o consumo de alimentos classificados como FODMAP (oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis).

Os valores de ingestão dietética de referência (DRI — *dietary reference intake*) são baseados em conceitos propostos para o consumo adequado de nutrientes. Acerca desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 66 Necessidade média estimada (do inglês, EAR) consiste no valor médio estimado de ingestão de um nutriente para cobrir a necessidade de 50% dos indivíduos saudáveis de determinado sexo, idade e faixa etária.
- 67 Ingestão dietética recomendada (do inglês, RDA) consiste no nível suficiente de ingestão dietética de um nutriente para cobrir as necessidades de 100% dos indivíduos saudáveis de determinado sexo, estado fisiológico e faixa etária.
- 68 Nível máximo de ingestão tolerável (do inglês, UL) equivale ao nível mais alto de ingestão de um nutriente sem causar risco de efeitos adversos à saúde para 50% dos indivíduos saudáveis de uma população.

Acerca das deficiências de micronutrientes, julgue os itens subsecutivos.

- 69 Selênio e manganês apresentam ampla distribuição nos alimentos, por isso as deficiências desses elementos são consideradas raras em seres humanos.
- 70 Escorbuto e alterações no arcabouço dentário são sinais da deficiência de vitamina B6.
- 71 Deficiência de vitamina K está associada a distúrbios plaquetários, como hipoprotobinemia.
- 72 Anemia megaloblástica é um sinal de deficiência de vitamina B12 e ferro.

A respeito de intolerância à lactose em adultos, julgue os próximos itens.

- 73 A intolerância à lactose é um conjunto de sinais decorrentes da má digestão da lactose, que consiste em um monossacarídeo absorvido pelos enterócitos.
- 74 A diarreia osmótica é um sinal comum em pacientes com intolerância à lactose, devido ao fluxo de fluidos para o interior do intestino, sendo causada pela alta presença de solutos osmoticamente ativos e absorvidos de forma inadequada.
- 75 Queijos e iogurtes têm, em geral, menor quantidade de lactose do que o leite, razão pela qual os indivíduos com hipolactasia têm maior tolerância àqueles alimentos do que a este.
- 76 Para indivíduos com hipolactasia, recomenda-se um tratamento dietoterápico padrão, que inclui o consumo de, no máximo, 5 g de lactose por dia, não havendo necessidade de excluir produtos lácteos da dieta desses pacientes.

Acerca da avaliação nutricional e da dietoterapia para portadores de câncer, julgue os seguintes itens.

- 77 As ferramentas para triagem de risco nutricional incluem a avaliação subjetiva global (ASG) e a avaliação subjetiva global produzida pelo próprio paciente (ASGPPP).
- 78 Na avaliação subjetiva global produzida pelo próprio paciente (ASGPPP), a perda de peso involuntária e recente é considerada um agravante para o risco nutricional e para a desnutrição.
- 79 De acordo com o Instituto Nacional do Câncer, a recomendação para pacientes oncológicos pós-cirúrgicos deve ser dieta normoproteica, até 0,8 g por kg de peso por dia.
- 80 De acordo com o Instituto Nacional do Câncer, a recomendação para pacientes oncológicos em cuidados paliativos na fase de doença terminal deve ser dieta hiperproteica, acima de 1 g por kg de peso por dia.

Acerca de indicadores culinários utilizados na produção de refeições, julgue os itens a seguir.

- 81 O fator de correção, determinado pela relação entre o peso bruto e o peso líquido do alimento, é um dos indicadores de desperdício de alimento.
- 82 O índice de reidratação, utilizado para avaliar a absorção de água de cereais e leguminosas, é obtido por meio da relação entre o peso do alimento após a cocção e o peso líquido do alimento.
- 83 O fator de cocção de um alimento é caracterizado pela relação entre seu peso cozido e o peso líquido dos ingredientes utilizados para a produção desse alimento. Quanto maior o fator de cocção de um alimento, maior seu rendimento.
- 84 Em geral, quanto maior o fator de cocção de um alimento submetido ao calor úmido, menor sua densidade energética.
- 85 O fator de correção de um alimento é fixo, o que facilita a elaboração da ficha técnica de preparação e o planejamento de cardápio.

Uma unidade de alimentação e nutrição avaliou dois fornecedores de carne para adquirir ingrediente para o preparo de picadinho de carne. O fornecedor A vende 1 kg de determinada carne por R\$ 10, com aproveitamento de 100% do produto. O fornecedor B, por sua vez, vende 1 kg do mesmo tipo de carne por R\$ 5, com fator de correção igual a 2.

Considerando essa situação hipotética, julgue os itens que se seguem.

- 86 Considerando-se o preço real do produto, é economicamente mais vantajoso adquirir a carne do fornecedor B do que a carne do fornecedor A.
- 87 O fator de correção da carne do fornecedor A é menor que o fator de correção da carne do fornecedor B.
- 88 A carne do fornecedor A requer menos trabalho no pré-preparo do que a carne do fornecedor B, o que indica que o custo de preparação desta é maior que o daquela em relação à mão de obra.
- 89 O preço real da carne comercializada pelo fornecedor A é de R\$ 20 por quilo.
- 90 Caso a carne comercializada pelo fornecedor B tenha sido contaminada por microrganismos, principal causa de alteração de fator de correção das carnes, ela não deve ser descartada por inteiro: somente metade do seu peso deve ser descartado em razão da contaminação e deterioração do produto.
- 91 O tipo de preparação produzido com a carne influencia o fator de correção desta. Nesse sentido, a preparação apresentada na situação hipotética em apreço, um picadinho, que permite o aproveitamento de aparas, reduz o fator de correção, em comparação a uma preparação de medalhão em que se utilize a mesma carne.

Durante o preparo de refeições, devem-se seguir procedimentos adequados para produzir alimentos seguros para o consumo. Nesse sentido, a RDC n.º 216/2004 dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Considerando essa resolução, julgue os itens a seguir, acerca da produção e da distribuição de alimentos seguros para o consumo humano.

- 92 A desinfecção é uma etapa de pré-preparo que consiste no processo de lavar um alimento em água corrente para reduzir o número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 93 Em serviços de alimentação, saladas frias e molhos devem ser mantidos a uma temperatura de até 10 °C por até nove dias.
- 94 Para que não favoreçam a multiplicação microbiana, alimentos preparados sob cocção devem ser submetidos a uma temperatura superior a 60 °C por, no máximo, 6 h, no caso de conservação a quente.
- 95 Um manipulador de alimentos que apresente uma lesão no dedo pode executar suas atividades sem risco de contaminação do alimento, desde que a lesão esteja devidamente coberta com curativo.

Em uma unidade de alimentação e nutrição, a ficha técnica de preparação (FTP) é considerada um dos instrumentos de apoio operacional. A respeito de FTP e de dados por ela fornecidos, julgue os próximos itens.

- 96 A FTP auxilia na padronização das etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos e na determinação da quantidade e dos tipos de ingredientes a serem utilizados, o que facilita o planejamento de cardápio.
- 97 **Situação hipotética:** Na FTP de determinado alimento, a composição apresenta 10 g de carboidratos, 5 g de proteínas e 5 g de lipídios. **Assertiva:** Nessa situação, a distribuição de macronutrientes, em relação ao valor energético total desse alimento, é a seguinte: 50% de carboidratos, 25% de proteínas e 25% de lipídios.
- 98 **Situação hipotética:** A FTP de determinado alimento apresenta os seguintes dados: *per capita* líquido (PcL) = 100 g; fator de correção (FC) = 2; rendimento = 20 porções; peso da porção = 100 g. **Assertiva:** Nesse caso, o fator de cocção desse alimento é igual a 1.
- 99 A FTP deve ser armazenada na sala do nutricionista responsável técnico pela unidade de alimentação e nutrição; não deve, portanto, estar disponível nas áreas de produção de alimentos.
- 100 A FTP garante que a preparação ofertada aos consumidores seja nutricionalmente adequada às necessidades destes.

Espaço livre



O CEBRASPE TRABALHA PARA OFERECER O MELHOR!

FOLHA DE RASCUNHO

