



SELEÇÃO SIMPLIFICADA PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA – PROFESSOR SUBSTITUTO

EDITAL Nº 076/2023

ÁREA: NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PROVA ESCRITA

INSTRUÇÕES

1	Na parte inferior desta capa, escreva o seu nome completo de forma legível.
2	Este Caderno contém 10 questões de múltipla escolha . Verifique se ele está completo. Se estiver incompleto ou contiver imperfeição gráfica que impeça a leitura, solicite imediatamente ao Fiscal que o substitua.
3	A Prova Objetiva (questões de múltipla escolha) vale 10,00 pontos e cada uma de suas questões tem o mesmo valor.
4	Cada questão de múltipla escolha apresenta cinco opções de resposta, das quais apenas uma é correta.
5	Somente é permitido o uso de caneta esferográfica de tinta preta ou azul. Não será considerada a questão marcada com lápis grafite.
6	Utilize o verso das páginas deste Caderno para rascunhos.
7	Você dispõe de, no máximo, quatro horas para responder às questões de múltipla escolha.
8	Será considerada como resposta definitiva a cada questão o preenchimento do Gabarito Final , na última folha do caderno de provas.
9	Antes de se retirar definitivamente da sala, devolva ao Fiscal este Caderno de Provas.

NOME COMPLETO DO CANDIDATO

--

QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA

QUESTÃO 1) O planejamento físico funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ação complexa que envolve, além do dimensionamento de área, sua ambiência, ergonomia, configuração geométrica e projeto arquitetônico que forneça e realce os fatores ambientais, de modo que cada UAN deve ser estudada individualmente, devendo se adequar às necessidades da garantia da segurança do alimento e das boas condições de trabalho para o manipulador de alimentos evitando o surgimento de doenças ocupacionais e acidentes de trabalho.

A partir do contexto apresentado, avalie as afirmações a seguir:

I. Uma UAN cuja área foi planejada de acordo com o fluxo de produção possui um fluxo de trabalho mais racional, gasta menor tempo na produção, diminui os custos com recursos materiais e humanos, aumentando assim os níveis de eficiência administrativa e operacional.

II. Os projetos de construção civil e/ou reforma e ampliação de UAN devem ter um foco essencialmente no fator estético, considerando que um ambiente bem organizado reflete positivamente no conforto, bem-estar, satisfação do funcionário e trazendo uma maior segurança no trabalho.

III. Ambiência é o conjunto de elementos que condicionam as atividades administrativas e operacionais e determinam em grande parte, a qualidade e a quantidade de trabalho produzido, de modo que fatores como iluminação, ventilação, temperatura e sonorização interferem diretamente na qualidade do trabalho durante a produção de refeições.

IV. A configuração geométrica da área de uma UAN deverá ser preferencialmente quadrada, pois esta configuração permite uma melhor distribuição dos setores de trabalho, reduzindo as distâncias entre eles, evita caminhadas supérfluas, proporciona e simplifica a instalação e disposição dos equipamentos, evita conflitos de circulação e facilita a supervisão de trabalhos.

É correto o que se afirma em:

- a) I, apenas.
- b) II e IV, apenas.
- c) III e IV, apenas.
- d) I, e III, apenas.
- e) I, II, III e IV.

QUESTÃO 2) Um restaurante self-service teve, entre seus clientes, casos de toxinfecção alimentar, onde os clientes apresentaram sintomas de náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais, após o consumo de alimentos no estabelecimento. Foram realizadas análises microbiológicas das amostras dos alimentos servidos no cardápio. No cardápio do dia em que houve o surto alimentar foi servido arroz, feijão, almôndegas, macarrão ao sugo, batata frita, salada de crua, pudim de leite e suco de caju feito com polpa de fruta. Após as análises realizadas nas amostras dos alimentos coletados no dia do referido surto, foi identificada contaminação por *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

E diante da situação, o restaurante contratou você como nutricionista para auxiliar na implementação das boas práticas deste restaurante a fim de se evitar novos surtos.

Considerando essa situação, assinale a opção que apresenta uma orientação correta do nutricionista para prevenir novos casos de contaminação na produção de alimentos:

- a) Realizar a manipulação dos alimentos utilizando-se de luvas de proteção nas mãos, lavando as luvas sempre que necessário.
- b) Monitorar a temperatura de cocção do alimento, garantindo que se obtenha a temperatura acima de 50°C durante a cocção.

- c) Realizar o processo de lavagem dos vegetais utilizados na salada crua e após este procedimento, fazer a desinfecção destes com ácido acético.
- d) Orientar o manipulador de alimentos a não falar, não cantar, não provar o alimento enquanto manipula para prevenir a contaminação por *Escherichia coli*.
- e) Manter os alimentos durante a distribuição nas temperaturas acima de 60°C para os alimentos quentes e abaixo de 10°C para os alimentos frios.

QUESTÃO 3) A construção e a montagem de um Serviço de Alimentação com base em um planejamento físico adequado são fundamentais para atender as expectativas de clientes cada vez mais exigentes e cientes de seus direitos, assim como os anseios dos profissionais que trabalham neste serviço. Analise as proposições a seguir a respeito do planejamento físico-funcional:

O Serviço de Alimentação deve ser construído em área onde os arredores sejam pavimentados e esta área seja área livre de focos de insalubridade, de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores.

PORQUE

Ao se planejar a construção e a estruturação de um Serviço de Alimentação deve-se observar as condições ambientais que possam trazer conforto e segurança para os trabalhadores destes serviços.

A respeito dessas duas asserções, assinale a alternativa correta:

- a) As duas asserções são proposições verdadeiras, e a segunda é uma justificativa correta da primeira
- b) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira
- c) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda, uma proposição falsa
- d) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda, uma proposição verdadeira
- e) Tanto a primeira quanto a segunda asserções são proposições falsas

Leia o enunciado a seguir e responda as questões 04 e 05:

Você foi contratado para realizar um projeto para um novo restaurante que pretende servir cerca de 600 cafés da manhã, 1500 almoços e 700 jantares. Este serviço é para uma empresa atender aos seus funcionários e as refeições serão servidas em refeitório localizado dentro da própria empresa, sem que haja divisão de turmas em cada horário. O cardápio deste serviço é do tipo popular, composto de 1 salada, 1 tipo de proteína, 2 guarnições (arroz e feijão), suco e sobremesa.

Baseado nestas informações, responda as questões a seguir, considerando as recomendações da área da UAN e do refeitório segundo Silva Filho, 1996 (índice UAN= 0,28; índice refeitório 1,00m²/pessoa)

QUESTÃO 4) Qual a área total deste serviço?

- a) 168 m²
- b) 420 m²
- c) 616 m²
- d) 680 m²
- e) 784 m²

QUESTÃO 5) Qual a área total do refeitório?

- a) 500 m²
- b) 600 m²
- c) 933 m²
- d) 1500 m²
- e) 2800 m²

QUESTÃO 6) O trabalho em UAN comumente é caracterizado por movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo, permanência em pé por períodos prolongados. Além disso, com a finalidade de atender as demandas, os funcionários da UAN, durante a produção, sofrem pressão temporal para se ajustarem aos horários de distribuição das refeições. Além disso, a falta de planejamento adequado, a falta de treinamento de pessoal, o uso de equipamentos ultrapassados, somados ao excesso de atividades contribuem para o agravamento ou ocasionam problemas à saúde do trabalhador, podendo causar acidentes de trabalho.

A exigência por uma alta produtividade em curto tempo, aliada a condições de trabalho inadequadas, com problemas de ambiente, equipamentos e processos, acabam promovendo uma redução na produtividade, e um aumento no número de problemas de saúde e de acidentes de trabalho.

Em virtude destas características, para muitos operadores, o trabalho na produção de alimentos é visto como provisório; estimativas baseadas em experiências afirmam que somente 10% destes operadores que entram no setor fazem carreira. (NEPOMUCENO, 2004 - adaptado)

Considerando este contexto, assinale a alternativa correta em relação à Saúde e segurança do trabalhador em serviços de alimentação:

- a) O Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) deve ser elaborado anualmente pelo nutricionista responsável técnico do serviço.
- b) O ato inseguro consiste em procedimentos do trabalhador que contrariam as normas de prevenção de acidentes dentro do ambiente de trabalho.
- c) A doença ocupacional é unicamente a doença física decorrente da exposição do trabalhador a agentes nocivos sem a proteção necessária ou com grau de exposição acima do tolerável por lei.
- d) A condição insegura ocorre no exercício do trabalho que provoca lesão corporal ou perturbação funcional, sendo considerada a incapacidade permanente para o trabalho.
- e) Luvas térmicas, aventais, extintores de incêndio, têm o objetivo de isolar o trabalhador do risco de acidentes, sendo considerados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

QUESTÃO 7) O Cardápio pode ser definido como a lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõe todas as refeições de um dia ou período determinado. Do ponto de vista da saúde coletiva, o cardápio tem por objetivo oferecer refeições de maneira adequada à coletividade, conforme suas necessidades, de modo que o cardápio deve objetivar proporcionar saúde ao comensal, considerando as diversas dimensões pelas quais o alimento é percebido.

Considerando os pressupostos para o planejamento alimentar para uma coletividade, assinale a alternativa correta:

- a) Para a definição das necessidades nutricionais da clientela a ser atendida é necessário identificar variáveis como idade, sexo, peso, estatura, hábitos alimentares.

- b) Para a determinação do Gasto Energético Total (GET) para a coletividade, dados como atividade ocupacional, nível de atividade física e horas de sono deverão ser previamente identificados.
- c) Para o cálculo nutricional de coletividade, deve-se realizar primeiramente a caracterização da clientela através da média ponderada das variáveis como peso, altura e idade de acordo com o sexo.
- d) Para o cálculo do Gasto Energético Total (GET) médio, quando se tem em uma clientela um dos sexos com uma frequência maior ou igual a 75% da clientela, faz-se a média aritmética de ambos os sexos.

Na distribuição calórica das refeições, as refeições principais (almoço e jantar) devem possuir cerca de 50 a 60% do Gasto Energético Total (GET) diário médio.

QUESTÃO 8) Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma indústria têxtil, presta o serviço de oferta de refeição e assistência nutricional para uma clientela de 520 pessoas, sendo 426 (82%) do sexo masculino e 94 (18%) do sexo feminino. Com vistas à oferta de uma alimentação nutricionalmente adequada a esta clientela, o nutricionista realizou a sua caracterização, e após a realização dos cálculos para definição do Gasto Energético Total (GET), encontrou-se um GET diário para o sexo masculino de 2.465 Kcal e para o sexo feminino de 2.130 Kcal.

Baseado nestas informações, qual seria a oferta energética diária média e qual o mínimo e máximo de energia que deveria conter o almoço desta UAN?

- a) GET médio de 2298 kcal/dia e oferta energética do almoço mínima de 689 kcal e máxima de 919 kcal.
- b) GET médio de 2298 kcal/dia e oferta energética do almoço mínima de 1149 kcal e máxima de 1379 kcal.
- c) GET médio de 2320 kcal/dia e oferta energética do almoço mínima de 696 kcal e máxima de 928 kcal.
- d) GET médio de 2404 kcal/dia e oferta energética do almoço mínima de 721 kcal e máxima de 962 kcal.
- e) GET médio de 2404 kcal/dia e oferta energética do almoço mínima de 1202 kcal e máxima de 1442 kcal.

QUESTÃO 9) O tema da sustentabilidade desponta como um assunto atual e importante dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase numa perspectiva de não comprometer os recursos naturais e as necessidades dos cidadãos no futuro. Neste sentido, o Conselho Federal de Nutricionista (CFN), em resolução nº600/2018, recomenda aos nutricionistas de alimentação coletiva o incentivo ao desenvolvimento sustentável em todas as suas atividades.

A partir do contexto apresentado, avalie as afirmações a seguir:

- I. Nas UAN, o desperdício de alimentos pode ser verificado por três indicadores predominantes: fator de correção, percentual de sobras e percentual de resto-ingestão.
- II. Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada aos rejeitos.
- III. A sustentabilidade está basicamente pautada em dois grandes pilares: sustentabilidade ambiental e sustentabilidade social, devendo haver pleno equilíbrio entre eles para que se tenha efetivamente ações sustentáveis nas Unidades de Alimentação
- IV. Otimização do uso de água e energia, avaliação da aquisição de alimentos e do uso de produtos de limpeza e embalagens, capacitação de gestores, funcionários e clientela, assim como diagnóstico e gerenciamento dos resíduos são práticas sustentáveis em uma UAN.

É correto o que se afirma em:

- a) I, apenas.
- b) II e IV, apenas.
- c) III e IV, apenas.
- d) I, e III, apenas.
- e) I, II e IV.

QUESTÃO 10) Segundo Saccol e Mesquita (2021), ferramentas de gestão da qualidade são técnicas que podem ser utilizadas com finalidade de definir, mensurar, analisar e propor soluções para problemas que eventualmente são encontrados e interferem no bom desempenho dos processos de trabalho.

A partir do conceito apresentado, assinale a alternativa correta em relação às Ferramentas de Gestão da Qualidade utilizadas em Unidades de Alimentação em Nutrição.

- a) A ferramenta 5W2H é uma técnica muito empregada para descobrir a relação entre um efeito e as causas para que esse efeito esteja ocorrendo.
- b) Ciclo PDCA é uma ferramenta de qualidade que viabiliza a melhoria contínua dos processos, ajudando a entender como um problema surge e como deve ser solucionado.
- c) O sistema APPCC é baseado na detecção de perigos no fluxo verificação do fluxo dos processos de produção de refeições, não cabendo a aplicação de ações corretivas.
- d) A ISO 22000 apresenta requisitos de caráter obrigatório, os quais se aplicam a toda organização envolvida na cadeia produtiva de alimentos.
- e) A Norma Brasileira (NBR) 15.635/2015 é exclusiva para o âmbito da fabricação de alimentos e caracteriza-se como uma recomendação, ou seja, não é obrigatória.

GABARITO FINAL

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	

