

QUESTÕES REFERENTES A POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE E MODELOS DE ATENÇÃO À SAÚDE

01– Em relação à Atenção Primária à Saúde, assinale o que for correto.

- 01) Sua prática clínica exige diversas especialidades e uso de recursos tecnológicos e terapêuticos.
- 02) É composta por um conjunto de ações de saúde que, no contexto do SUS, utiliza tecnologias de cuidado de baixa complexidade.
- 04) Se constitui como o primeiro contato de atenção à saúde e deve manter-se isolada física e organizacionalmente dos demais níveis.
- 08) É o nível de atenção à saúde responsável pela gestão e coordenação do cuidado.

02– A territorialização, como base do trabalho da Equipe de Saúde da Família, determina a prática da Vigilância em Saúde. Sobre esse tema, assinale o que for correto.

- 01) A análise do território impede o enfrentamento dos problemas de saúde dada a diversidade cultural.
- 02) A territorialização implica no reconhecimento e mapeamento do território.
- 04) A territorialização contribui para o planejamento em saúde.
- 08) O território em saúde é um espaço geográfico onde as pessoas vivem e trabalham.

03– Identifique os princípios da Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) e da prática dos trabalhadores na Estratégia Saúde da Família e assinale o que for correto.

- 01) Integralidade, continuidade do cuidado, participação social.
- 02) Acessibilidade, humanização, equidade.
- 04) Universalidade, vínculo, integralidade.
- 08) Transversalidade, unicidade e atendimento de urgência.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

04– Assinale o que for correto. Os indicadores de saúde podem constituir o insumo para o estabelecimento de políticas públicas melhor ajustadas às necessidades da população e, nesse sentido, representam:

- 01) O instrumento utilizado para a gestão da situação de saúde.
- 02) O instrumento que estratifica o risco epidemiológico e identifica áreas críticas.
- 04) A evidência sobre a situação sanitária apenas no município.
- 08) O instrumento que facilita o monitoramento de objetivos e metas em saúde.

05– A respeito dos Conselhos de Saúde, assinale o que for correto.

- 01) Os Conselhos de Saúde foram criados para que a população possa exercer o controle social sobre a gestão da saúde.
- 02) Os Conselhos de Saúde são formados exclusivamente por representantes dos usuários do Sistema Único de Saúde a fim de avaliar a assistência à saúde fornecida à população.
- 04) O controle social é a participação da sociedade no acompanhamento e verificação de ações da gestão pública na execução das políticas públicas, avaliando os objetivos, processos e resultados.
- 08) A Lei nº 8.142/1990 instituiu a formação dos Conselhos de Saúde.

06– Considerando as características da Vigilância Epidemiológica, descritas na Lei nº 8.080/1990, assinale o que for correto.

- 01) A adoção de medidas de prevenção e controle de doenças é parte integrante da Vigilância Epidemiológica.
- 02) A Vigilância Epidemiológica representa o conjunto de ações que proporciona o conhecimento, a detecção e/ou prevenção de fatores da saúde.
- 04) Vigilância Epidemiológica atua sobre mudanças nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva.
- 08) Vigilância Epidemiológica está incluída no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS).

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

07- Com relação ao atendimento domiciliar e à internação domiciliar no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), assinale o que for correto.

- 01) O atendimento e a internação domiciliares são realizados por indicação médica, com concordância do paciente e de sua família.
- 02) No âmbito do SUS, há previsão para o atendimento domiciliar e a internação domiciliar.
- 04) A internação domiciliar visa exclusivamente a atuação da medicina preventiva e será realizada por equipe multidisciplinar.
- 08) Na modalidade do atendimento e internação domiciliares, somente os procedimentos de enfermagem e de fisioterapia podem ser incluídos.

08- Considerando as práticas de financiamento do Sistema Único de Saúde (SUS), assinale o que for correto.

- 01) O Governo Federal é o único responsável pelo financiamento do SUS em todas as instâncias de saúde.
- 02) Na esfera federal, o Ministério da Saúde executa o financiamento do SUS por meio do Fundo Nacional de Saúde.
- 04) O modelo adotado pelo SUS é descentralizado e de gestão compartilhada entre União, Estados e Municípios.
- 08) O uso dos recursos municipais no SUS é fiscalizado pelas equipes de saúde locais.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

09- Em relação aos determinantes sociais de saúde, assinale o que for correto.

- 01) Sabe-se que as condições de vida e trabalho dos indivíduos e grupos da população estão relacionadas com sua situação de saúde.
- 02) Iniquidades em saúde estão vinculadas com as condições sociais da população.
- 04) Ações políticas coordenadas e intersetoriais influenciam a ocorrência de problemas de saúde e seus fatores de risco na população.
- 08) Indivíduos com baixa escolaridade e acesso restrito a informações têm oportunidades reduzidas de vida com qualidade.

10- Com relação às diretrizes organizativas e aos princípios doutrinários do Sistema Único de Saúde (SUS), assinale o que for correto.

- 01) A Equidade pressupõe a oferta de ações e serviços de saúde de maneira diferenciada entre segmentos populacionais.
- 02) A Hierarquização privilegia o modelo da pirâmide como forma de constituição dos fluxos assistenciais.
- 04) A Participação Comunitária impede que segmentos sociais auxiliem na definição e na execução de políticas de saúde.
- 08) O princípio da Integralidade orientou a expansão das ações de saúde, incluindo as ações de caráter intersetorial e multiprofissional.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

QUESTÕES ESPECÍFICAS

11- O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) o qual foi instituído pela Lei n. 6.321/1976, atualmente, encontra-se regulamentado pelo Decreto n. 10.854/2021, com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTP/GM n. 672/2021. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Dentre os objetivos do PAT inclui-se o de melhorar as condições nutricionais de trabalhadores baixa renda considerada parte de grupo àqueles que ganham até cinco salários mínimos mensais.
- 02) O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) através da Portaria Interministerial n. 66/2006 dispõe que as pessoas jurídicas participantes deverão assegurar qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores. Com base nisso, é correto afirmar que compete às empresas participantes oferecer, nos cardápios, duas porções de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia).
- 04) Os parâmetros nutricionais promovidas ao Programa de Saúde do Trabalhador (PAT) pela portaria Interministerial n. 66 (2006), determina que as refeições como desjejum e lanche deverão conter de valores energéticos entre 300 a 400 Kcal.
- 08) As empresas fornecedoras de alimentação coletiva deverão: não necessitam possuir profissional legalmente habilitado em nutrição como responsável técnico pela execução do PAT.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

12- De acordo com a legislação nacional, todas as unidades produtoras de alimentos são obrigadas a seguir normas e padrões que estabeleçam condições higiênico-sanitárias para manipulação e processamento de alimentos, essa é uma das vantagens que essa resolução pode trazer ao estabelecimento, além de melhorar a imagem do mesmo no mercado, aumentar a sua credibilidade e principalmente reduzir a ocorrência de surtos alimentares. A RDC 216 se divide em quatro partes muito importantes que o Consultor Alimentar precisa conhecer bem para realizar a implantação das Boas Práticas de forma efetiva nos estabelecimentos produtores de alimentos. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 02) Em concordância com a Resolução RDC n. 216/2004 para o controle integrado de vetores e pragas urbanas, as edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação dos mesmos.
- 04) No processo de resfriamento, a temperatura de um alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até duas horas.
- 08) Em relação a estocagem de substâncias perigosas devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

13- O uso de estratégias de gastronomia hospitalar visa minimizar os efeitos das restrições dietéticas, na tentativa de prover uma alimentação, além de saudável e nutritiva, atraente do ponto de vista sensorial, a aplicação de estratégias de técnica dietética possibilita a melhoria das características sensoriais das preparações sendo ferramentas importantes para aumentar a aceitação das preparações oferecidas aos pacientes, favorecendo a manutenção e/ou recuperação do estado nutricional do paciente. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) A utilização de técnicas culinárias, mesclando diferentes tipos de cortes (ex.: o fracionamento dos vegetais em formatos decorativos, o corte da carne), variando o método de cocção (diferentes combinações de texturas), combinando as cores dos alimentos no prato (maior variedade de alimentos), e com acréscimo de especiarias proporcionam uma refeição mais atrativa, contribuem para uma refeição mais saborosa, aumentando à satisfação e a adesão a dieta.
- 02) A ficha técnica de preparação é um importante instrumento que traz a padronização de receitas, controla a quantidade, assim como a qualidade da produção da cozinha. Consiste em normas e procedimentos a serem seguidos na preparação e serviço de cada um dos itens do cardápio. Três importantes informações devem constar na ficha: o peso bruto (PB), o peso líquido (PL) e o fator de correção (FC).
- 04) A Técnica Dietética estuda e aplica os princípios e processos básicos da ciência da nutrição no organismo humano permitindo o planejamento, a execução e a avaliação de dietas adequadas às características biopsicossociais dos indivíduos. Devendo ser aplicada somente para a uma dieta indicada para pessoas que necessitam perder peso, ela deve ser composta apenas por alimentos de baixa caloria.
- 08) A técnica dietética também é aplicada na avaliação das características de qualidade dos ovos, sendo o principal problema sanitário associado ao uso de ovos para a alimentação se refere ao risco de contaminação por Salmonella.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

14- Algumas estratégias têm sido implementadas no Brasil para a melhoria de carências nutricionais da população, redução de sobrepeso e obesidade, bem como, desnutrição proteico-calórica. A vigilância alimentar e nutricional é uma das ações da gestão dos cuidados na Atenção Primária à Saúde (APS), especialmente para a organização da atenção nutricional no SUS, pois estudos mostram que a alimentação inadequada é considerada a principal causa de perda de anos de vida. O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSVA) foi instituído oficialmente por meio da Portaria n. 729/2005, cujo objetivo é reduzir e controlar a hipovitaminose A. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) O Vitamina A Mais – Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A – é um programado Ministério da Saúde que busca reduzir e controlar a deficiência nutricional de vitamina A em crianças de 6 a 59 meses de idade e mulheres no pós-parto imediato (antes da alta hospitalar), residentes em regiões consideradas de risco.
- 02) Entre as medidas de prevenção da deficiência de vitamina A, destacam-se: Promoção do aleitamento materno exclusivo até o 6º mês e complementar até 2 anos de idade, pelo menos; Garantia da suplementação periódica e regular das crianças de 6 a 59 meses de idade, com doses máximas de vitamina A distribuídas pelo Ministério da Saúde.
- 04) O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSA), consiste na suplementação profilática medicamentosa para crianças de 6 a 59 meses de idade de vitamina A na forma sólida, sem diluição, acrescida de ferro e ácido fólico.
- 08) No pós-parto imediato todas as puérperas necessitam de suplementação para repor às reservas corporais e dispor de quantidades suficientes de vitamina A no leite materno.

15- As operações às quais são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção, também as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários e outros, de preparação para o consumo são denominadas técnicas dietéticas. Dentre os objetivos da preparação técnica dos alimentos, assinale o que for correto.

- 01) As técnicas dietéticas não atendem a objetivos econômicos onde se considera o emprego correto e rendoso do dinheiro, energia e tempo.
- 02) A cozinha dietética aplica conhecimentos de física, química, biologia, economia e outras ciências, adotando os métodos mais exatos, seguros e econômicos. Procura preservar os nutrientes porque sabe como se perdem. Cozinhar bem, preparando pratos complicados e saborosos, não significa cozinhar corretamente.
- 04) Preparar o alimento de forma que a digestibilidade se torne mais fácil, sem perder os nutrientes antes contidos no estado natural também é um dos objetivos da preparação técnica dos alimentos.
- 08) A cozinha dietética toma cuidados suficientes para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhe são próprias e com atenção especial ao conteúdo nutricional.

16- Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, conforme disposto no art. 3º do Decreto n. 5/1991. Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, neste contexto avalie e assinale o que for correto.

- 01) Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelece nesta Portaria que deverá ser calculado com base nos valores diários de referência para o macronutriente carboidrato a média de 55 a 75%.
- 02) O percentual proteico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento).
- 04) Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores.
- 08) O cálculo do VET não será alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, mesmo sendo baseado em estudos de diagnóstico nutricional.

17- No Brasil, a suplementação profilática com sulfato ferroso é uma medida adotada desde 2005 com o Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF). Assim, dentre as ações existentes, a prevenção de anemia por deficiência de ferro deve ser planejada com suplementação de ferro medicamentosa em doses profiláticas. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Dentre as intercorrências da suplementação profilática com ferro estão o surgimento de efeitos colaterais em função do uso prolongados sendo os principais efeitos: vômitos, diarreia e constipação intestinal.
- 02) A suplementação poderá ser realizada a partir dos quatro meses de idade, juntamente com a introdução dos alimentos complementares se a criança não estiver em aleitamento materno exclusivo, já as crianças em aleitamento materno exclusivo nunca devem receber suplementação de ferro.
- 04) As principais consequências da deficiência de ferro são: comprometimento do sistema imune, risco de infecções bem como aumento do risco de doenças e mortalidade perinatal para mães e recém nascidos com aumento da mortalidade materno infantil.
- 08) A suplementação de ferro é recomendada para o cuidado em reduzir o risco de baixo peso ao nascer da criança, anemia e deficiência de ferro na gestante.

18- Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n. 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, "Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higienicosanitários dos edifícios para a organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros, envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final. Sobre as práticas denominadas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, assinale o que for correto.

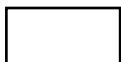
- 01) O trabalho do manipulador é bastante crítico, por isso há uma série de restrições sobre o uso de adornos e aparência do colaborador. Essas são medidas adotadas para evitar a contaminação física dos alimentos, como exemplo por fios de cabelo. Além de evitar acidentes de trabalho ao utilizar um equipamento, garantindo a segurança do manipulador.
- 02) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação, a mesma deve ser realizada anualmente e ter no mínimo 8 horas.
- 04) De acordo com a RDC 216 ANVISA as mercadorias recebidas em sacarias devem ser empilhadas em cima do estrado, trançadas e uma afastada da outra, a fim de propiciar melhor ventilação. O empilhamento é feito até o ponto em que não apresente o menor risco de desabamento (4 fardos de altura).
- 08) As carnes estão entre os itens mais delicados. Para que sejam mantidas de forma correta e segura, é preciso: Manter a temperatura – carnes bovina, suína, de aves e embutidas devem ser mantidas entre 0º e 2º C, permitindo que chegue até 4ºC. As inferiores a 0º C escurecem a carne e ocasionam congelamento lento. Já os pescados devem permanecer até 2ºC.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

19- O Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos é uma iniciativa do Ministério da Saúde (Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição e Área Técnica de Saúde da Criança e Aleitamento Materno) e do Programa de Promoção e Proteção à Saúde da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/Brasil). Ele traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) O guia recomenda o uso de caldos em cubos, em pó ou líquidos, em pequena quantidade, para temperar as preparações ofertadas à criança, por serem alimentos processados.
- 02) De acordo com o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (Ministério da Saúde, 2019) não é recomendada a oferta de pipoca para crianças menores de 2 anos, pelo risco de engasgo e sufocamento.
- 04) Dentre as principais recomendações do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos de idade é de que "Alimentos ultra processados e com adição de açúcar não devem ser oferecidos a crianças de até 2 anos. O paladar e os hábitos alimentares se formam nos primeiros anos de vida e para um futuro saudável é importante começar desde cedo.
- 08) Dentre as recomendações encontradas no Guia é permitida a oferta de café com leite adoçado para crianças menores de 2 anos, por ser o leite um alimento fundamental, além do fato de tal preparação fazer parte da cultura brasileira.



ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

20- A população brasileira, nas últimas décadas, experimentou grandes transformações sociais que resultaram em mudanças no seu padrão de saúde e consumo alimentar. Essas transformações acarretaram impacto na diminuição da pobreza e exclusão social e, conseqüentemente, da fome e desnutrição. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) apresenta-se com o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população brasileira. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Para alcance do PNAN foram estabelecidas sete diretrizes essenciais: estímulo às ações intersetoriais com vistas ao acesso universal aos alimentos; garantia da segurança e da qualidade dos alimentos e da prestação de serviços neste contexto; monitoramento da situação alimentar e nutricional; promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis; prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição; promoção do desenvolvimento de linhas de investigação; e desenvolvimento e capacitação de recursos humanos.
- 02) A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como eixo fundamental a promoção da realização do direito humano à alimentação, a segurança alimentar e nutricional e a nutrição de toda a população brasileira.
- 04) A Vigilância Alimentar e Nutricional corresponde a uma das diretrizes da PNAN que consiste na descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes.
- 08) A PNAN, em sua edição de 2011, apresenta-se com o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da segurança alimentar e nutricional da população brasileira, porém não abrange o escopo da atenção nutricional do Sistema Único de Saúde.



ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

21- O conhecimento das Técnicas Dietéticas consiste em adequar a forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiopatológicas do indivíduo ou da população. Neste sentido, assinale o que for correto.

- 01) Preparações feitas com feijão verde são recomendadas quando se deseja acrescer o teor de fibras solúveis na dieta de determinado indivíduo. O nutricionista deve, entretanto, alertar o indivíduo para o fato de que a técnica do remolho não é indicada para reidratar essas leguminosas.
- 02) Armazenamento, divisão, branqueamento e congelamento são procedimentos comuns no pré-preparo e preparo de frutas e hortaliças. Esses procedimentos reduzem o teor de flavonoides nesses alimentos, possivelmente porque inativam as enzimas oxidativas. O binômio tempo/temperatura não é eficaz para a transformação desses pigmentos.
- 04) Recomenda-se adquirir algumas frutas e hortaliças, como banana, goiaba, manga, mamão, caqui, melancia, tomate, alface, couve-flor, antes do seu ponto de maturação ótimo, porque esses alimentos fazem parte do grupo dos produtos climatéricos.
- 08) Para o controle das alergias alimentares, o conhecimento do potencial alergênico de cada alimento é fundamental, no caso da soja e importante saber que a cocção da soja não reduz o seu potencial alergênico de forma significativa.

22- Atualmente o consumo alimentar fora do ambiente domiciliar atinge em média 40% dos brasileiros, que impulsiona o número de novos estabelecimentos de Serviço de Alimentação. Nesse cenário, cria-se um mercado não apenas mais competitivo, mas também torna maior o risco de contaminação dos alimentos e de incidência de surtos por DTA's. Com a maior preocupação e a exigência em relação à qualidade das refeições e serviços oferecidos, aumenta a busca pela implementação do sistema de Gestão de Qualidade nos Serviços de Alimentação. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) O PDCA é um método interativo de gestão de quatro passos, utilizado para o controle e melhoria contínua de processos e produtos, no qual os passos utilizados são: Planejar, Fazer, Checar e Agir.
- 02) As BPFs se constituem como uma das ferramentas mais eficazes para garantir e assegurar a qualidade sanitária dos alimentos, sobretudo nos serviços de alimentação. Um dos pontos essenciais para suporte e garantia da implementação das BPFs é a adequação das instalações onde os alimentos são produzidos, como a edificação, os equipamentos, móveis e utensílios.
- 04) O fluxograma é a representação gráfica que dispõe todas as causas de um problema, permitindo visualizar as relações entre causas e efeitos de um processo, para que se possa atuar no sentido de remover tais causas.
- 08) O Codex Alimentarius estabelece as condições necessárias para a higiene e produção de alimentos seguros. Seus princípios são pré-requisitos para a implantação do APPCC, em que ocorre o controle de cada etapa de processamento.

23- O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) é um importante documento de acordo com a Lei nº 12.305 de 2010 que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos onde estabelece como instrumento o documento técnico que identifica a tipologia e a quantidade de resíduos gerados por empresas, indústrias ou estabelecimentos, descrevendo quais práticas e ações devem ser tomadas, de acordo com a lei. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) O POP para o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos tem como objetivo descrever os procedimentos adequados relacionados à coleta, segregação, manuseio, armazenamento e acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento para promover maior controle e redução dos impactos gerados ao meio ambiente e à saúde humana.
- 02) A definição legal para os resíduos, a encontra-se na Resolução Conama 5, de 05/08/93, que se aplica aos resíduos sólidos gerados nos portos, aeroportos, terminais ferroviários e rodoviários e estabelecimentos prestadores de serviço de saúde. Esta resolução serve de parâmetro ao definir resíduo sólido como sendo: "Resíduo em estado sólido e semi-sólido, que resultam de atividades da comunidade de origem: industrial, doméstica, hospitalar, comercial, agrícola, de serviço e de varrição".
- 04) Na classificação dos resíduos do serviço de saúde, segundo a Resolução 33, de 25 de fevereiro de 2003 no grupo Grupo D (resíduos comuns) – são todos os resíduos gerados nos serviços abrangidos por esta Resolução que, por suas características, não necessitam de processos diferenciados relacionados ao acondicionamento, identificação e tratamento, devendo ser considerados resíduos sólidos urbanos - RSU.
- 08) O objetivo maior do tratamento de resíduos é diminuir o impacto negativo no meio ambiente e para a saúde humana, além de, em alguns casos, gerar retorno financeiro para as organizações. Os tipos de tratamento mais comum são: reciclagem, biodigestores, compostagem, aterro sanitário e incineração.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

24- A técnica dietética consiste em conhecimentos importantes que reúnem informações fundamentais sobre as mudanças ou transformações químicas, físicas e sensoriais pelas quais os alimentos passam durante o pré-preparo e o preparo, permitindo assim um aproveitamento mais efetivo tanto em termos de rendimentos como no sentido de melhor utilizar os nutrientes existentes em cada alimento. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Dentre os objetivos da aplicação da Técnica Dietética o objetivo econômico está diretamente envolvido no planejamento de cardápios e de listas de compras. Portanto o período de safra e a disponibilidade de alimentos no mercado, a avaliação periódica de quantidade per capita, o armazenamento correto, o pré-preparo sem desperdício, a aplicação de técnicas culinárias que preservem o valor nutritivo e melhorem a aceitabilidade do alimento, o reaproveitamento seguro (sobras alimentares limpas).
- 02) A densidade calórica estabelece a relação do peso dos alimentos que serão servidos em relação a quantidade de energia. Essa relação expressa o volume da dieta.
- 04) A hidrólise por cocção é a capacidade do alimento em formar gel ou gelatina, ex.: gelatinização do amido.
- 08) Além dos estados líquido e viscoso, o estado físico do alimento pode ser caracterizado pela existência de partículas, micelas, dispersas em uma fase contínua e outra descontínua dentre os estados coloidais caracteriza que a suspensão/ solução é uma fase miscelar líquida e uma fase dispersante líquida. Ex.: leite, creme de leite, maionese, entre outros.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

25- Os programas de alimentação escolar foram inicialmente implementados nos países menos desenvolvidos, alguns desde a década de 1940, de maneira pontual e com caráter assistencialista, como uma das estratégias de proteção social destinadas às populações mais vulneráveis, cujos objetivos eram reduzir os níveis de pobreza, aliviar a fome de curto prazo, atrair e manter as crianças na escola e reduzir a desnutrição. No Brasil, a alimentação escolar surgiu na década de 1940 e, no início, apresentava características conceituais, de gestão e execução similares aos demais países da região. Desde então, foi passando por várias transformações. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Não é recomendada a aplicação do teste de aceitabilidade aos estudantes ao introduzir no cardápio alimento novos ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.
- 02) Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- 04) Na composição do cardápio a margarina ou creme vegetal podem ser ofertados mais de duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e no máximo quatro vezes por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.
- 08) Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

26- A ANVISA publicou, em 02.07.2015, a RDC n. 26, como medida protetiva ao consumidor com diagnóstico de alergia alimentar, a que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória. Dessa forma, os produtos alimentícios devem apresentar o alerta no rótulo sobre a presença de determinados ingredientes. Sobre essa Resolução, assinale o que for correto.

- 01) Esta Resolução se aplica aos alimentos, em quais se incluem as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.
- 02) Esta Resolução não se aplica alimentos comercializados sem embalagens.
- 04) Tal resolução estabelece que os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia não podem veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos.
- 08) Dentre os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados listados no Anexo desta resolução estão incluídos: Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus* spp.), castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*), castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*), macadâmias (*Macadâmia* spp.), nozes (*Juglans* spp.), pecãs (*Carya* spp.), pistaches (*Pistacia* spp.), pinoli (*Pinus* spp.), castanhas (*Castanea* spp.), látex natural.



ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

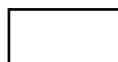
27- O Estado brasileiro, a fim de garantir diversos direitos sociais, tem gerido políticas públicas por meio de sistemas integrados e participativos, possibilitando à sociedade civil monitorar políticas, a exemplo do que ocorre com o Sistema Único de Saúde – SUS e o Sistema Único de Assistência Social – SUAS. Com essa característica também se enquadra a Lei n. 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) O principal objetivo do SISAN é formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País.
- 02) No Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) a segurança alimentar e nutricional abrange a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se apenas grupos populacionais específicos.
- 04) O SISAN tem como objetivo assegurar o direito humano à alimentação adequada, formulando e implementando políticas, planos, programas e ações direcionadas e garantindo alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.
- 08) O SISAN tem autonomia, é independente e não tem como obrigação seguir o proposto pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.



28- O SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) corresponde a um sistema de informações que tem como objetivo principal promover informação contínua sobre as condições nutricionais da população e os fatores que as influenciam. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) De acordo com a o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), qual é a perda de peso, não intencional, indicativa de risco para idosos é mínimo de 5kg ou de 5% do peso corporal no último semestre.
- 02) O SISVAN tem por objetivo identificar, acompanhar e tratar, no âmbito das unidades básicas de saúde, indivíduos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).
- 04) As ações de Vigilância em Saúde estão inseridas nas atribuições de todos os profissionais da Atenção Básica e envolvem práticas e processos de trabalho voltados para vigilância da situação de saúde da população, com análises que subsidiem o planejamento, estabelecimento de prioridades e estratégias, monitoramento e avaliação das ações de saúde pública.
- 08) Segundo o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), a classificação do estado nutricional, em adultos, deve ser baseada nos seguintes índices antropométricos: Índice de Massa Corporal e Circunferência da Cintura.



ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

29- A Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem por objetivo identificar, avaliar e controlar os perigos para a saúde do consumidor e caracterizar os pontos e controles considerados críticos para assegurar a inocuidade dos alimentos, os princípios do APPCC visto que eles permitem controlar os perigos de acordo com a avaliação de cada um deles o principal é reduzir a ocorrência de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) de forma mais eficiente que apenas realizar inspeções e testes nos produtos finais. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Não são condições de alto risco, segundo o Sistema de Análise de Perigo de Ponto Crítico de Controle alimentos que suportam uma rápida multiplicação microbiana quando processado e exposto ao calor.
- 02) O APPCC é um sistema que busca controlar as etapas que estão associadas dramaticamente com perigos não controláveis.
- 04) A análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é um sistema de trabalho que permite identificar e avaliar os perigos presentes nos alimentos e é embasada nas condutas e critérios constantes no Manual de Boas Práticas.
- 08) O APPCC apenas identifica os riscos, não estabelecendo ações corretivas.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES

30- Considerando as características dos Serviços de Alimentação Coletiva, é necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos comensais atendidos e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) nos mesmos. Sobre esse assunto, assinale o que for correto.

- 01) Para a higienização dos ambientes o tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser menor que 15 minutos havendo necessidade de enxágue após a desinfecção das superfícies que não entram em contato direto com os alimentos.
- 02) Todos os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Deverão ser armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição deverá ser feita sempre que necessário.
- 04) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, proveniente do abastecimento público ou de sistema alternativo, como poços artesanais, para estes o mesmo deve estar localizado em local com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto.
- 08) Contaminação por substâncias tóxicas também conhecida como contaminação química acontece quando produtos químicos, como os utilizados na higienização do ambiente de trabalho entram em contato com o alimento, ou até mesmo pela contaminação por agrotóxicos, ainda no cultivo. Também pode acontecer este tipo de contaminação quando as frutas, legumes e hortaliças não são bem enxaguados após higienização com água sanitária.

ESPAÇO RESERVADO PARA ANOTAÇÕES