

PROCESSO SELETIVO PARA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA O ANO DE 2022

NUTRICIONISTA

01. A prova terá duração de 3 (três) horas, considerando, inclusive, a marcação do cartão-resposta.
02. A prova objetiva deverá ser feita, obrigatoriamente, à caneta esferográfica, fabricada em material incolor e transparente, de tinta azul ou preta, não sendo permitido o uso de régua, lápis, lapiseira, marca texto, corretivo e/ou borracha.
03. É de responsabilidade do candidato a conferência deste caderno que contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 4 (quatro) alternativas (A,B,C e D), distribuídas nos seguintes conteúdos:

CONTEÚDO	QUESTÕES
Políticas Públicas do SUS	01 a 10
Vigilância em Saúde	11 a 15
Vigilância Sanitária	16 a 30
Específico da Categoria Profissional	31 a 60

04. Transcreva a frase abaixo, para o espaço determinado no cartão-resposta, com caligrafia usual, para posterior exame grafológico.

"A vida continua e se entregar é uma bobagem."

05. Em hipótese alguma haverá substituição do cartão-resposta por erro do candidato.
06. O telefone celular desligado e demais pertences não permitidos deverão permanecer acondicionados em saco de segurança devidamente lacrado, desde o momento da entrada na sala de prova até a saída do candidato do estabelecimento de realização da mesma.
07. O candidato cujo aparelho celular ou outro equipamento, mesmo que acondicionado no saco de segurança e debaixo de sua carteira, venha a tocar, emitindo sons de chamada, despertador etc., **SERÁ ELIMINADO DO CERTAME.**
08. Será vedado ao candidato, dentro da sala de realização da prova, independentemente, do início da prova:
 - a) o uso de lupas, óculos escuros, protetores auriculares ou quaisquer acessórios de cobertura para cabeça, tais como: chapéu, boné, gorro etc. salvo se autorizado, previamente pela Gerência de Recrutamento e Seleção, conforme estabelecido no edital regulamentador do certame;
 - b) o empréstimo de material e/ou utensílio de qualquer espécie entre os candidatos;
 - c) a consulta a qualquer material (legislação, livros, impressos, anotações, jornal e revista);
 - d) o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico.
09. Os relógios de pulso serão permitidos, desde que não sejam digitais ou emitam sons e permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.
10. Não será permitido ao candidato fumar conforme determinado no art. 49 da Lei Federal nº 12.546/2011.
11. Somente após decorrida uma hora do início da prova, o candidato, ainda que tenha desistido do certame, poderá entregar o **cartão-resposta devidamente assinado e com a frase transcrita** e retirar-se do recinto levando o seu caderno de questões.
12. Não será permitida, em hipótese alguma, a cópia das marcações efetuadas no cartão-resposta.
13. Os três últimos candidatos deverão permanecer em sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído a prova ou o tempo tenha se esgotado, sendo indispensável o registro dos seus nomes e assinaturas na ata de aplicação de prova.
14. Não será permitido o uso de sanitários por candidatos que tenham terminado a prova.
15. O FISCAL DE SALA **NÃO** ESTÁ AUTORIZADO A ALTERAR QUAISQUER DESSAS INSTRUÇÕES.
16. O gabarito da prova será publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro - D.O. Rio, no segundo dia útil após a realização da prova, estando disponível também, no site <http://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

POLÍTICAS PÚBLICAS DO SUS

01. De acordo com a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, saúde é direito de todos e dever do Estado, garantida mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação. Portanto, com relação às diretrizes do SUS, é correto afirmar que o atendimento é integral:
- (A) com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais; centralização na esfera de governo federal; participação da comunidade
 - (B) com prioridade para as atividades assistenciais, sem prejuízo dos serviços preventivos; descentralização, com direção única em cada município; participação da comunidade
 - (C) com prioridade para as atividades assistenciais, sem prejuízo dos serviços preventivos; centralização com direção única em cada esfera de governo; participação da comunidade
 - (D) com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais; descentralização, com direção única em cada esfera de governo; participação da comunidade
02. No âmbito do Sistema Único de Saúde, as instâncias de pactuação consensual entre os entes federativos para definição das regras da gestão compartilhada do SUS são denominadas de:
- (A) redes de saúde
 - (B) colegiados estaduais
 - (C) comissões intergestores
 - (D) conselhos municipais de saúde
03. De acordo com o Decreto nº 7.508 de 2011, o espaço geográfico contínuo constituído por agrupamentos de municípios limítrofes, delimitado com base em identidades culturais, econômicas e sociais e em redes de comunicação e infraestrutura de transportes compartilhados, com a finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de ações e serviços de saúde, considera-se um(a):
- (A) mapa de saúde
 - (B) região de saúde
 - (C) porta de entrada
 - (D) limite geográfico
04. As moradias inseridas na comunidade, destinadas a cuidar dos portadores de transtornos mentais crônicos com necessidade de cuidados de longa permanência, prioritariamente egressos de internações psiquiátricas e de hospitais de custódia, indivíduos sem suporte financeiro, social e/ou laços familiares que lhes permitam outra forma de reinserção, são denominadas de:
- (A) centros de convivência
 - (B) residências terapêuticas
 - (C) unidades de acolhimento
 - (D) centros de atenção psicossocial
05. O planejamento no Sistema Único de Saúde é uma função gestora que, além de requisito legal, é um dos mecanismos relevantes para assegurar a unidade e os princípios constitucionais do SUS. Segundo o Decreto nº 7.508 de 2011, quanto ao planejamento da saúde, é correto afirmar que:
- (A) o Conselho Nacional de Saúde estabelecerá as diretrizes a serem observadas na elaboração dos planos de saúde, de acordo com as características epidemiológicas e da organização de serviços nos entes federativos e nas regiões de saúde
 - (B) o processo de planejamento da saúde será descendente e integrado, do nível federal até o local, ouvidos os respectivos conselhos de saúde, compatibilizando-se as necessidades das políticas de saúde com a disponibilidade de recursos financeiros
 - (C) o processo de planejamento da saúde é facultativo aos entes públicos e será indutor de políticas para a iniciativa privada, devendo compor os mapas da saúde regional, estadual e nacional
 - (D) o Conselho Estadual de Saúde estabelecerá as diretrizes a serem observadas na elaboração dos instrumentos de planejamento em saúde, sendo facultada essa elaboração aos entes públicos
06. As Comissões Intergestores pactuarão a organização e o funcionamento das ações e serviços de saúde integrados em redes de atenção à saúde. A Comissão que se encontra no âmbito do Estado, vinculada à Secretaria Estadual de Saúde para efeitos administrativos e operacionais é denominada de:
- (A) Comissão Intergestores Bipartite
 - (B) Comissão Intergestores Regional
 - (C) Comissão Intergestores Tripartite
 - (D) Comissão Intergestores Federativa
07. A Lei nº 8.142/90 dispõe sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área de saúde. Para receber os recursos financeiros, municípios, estados e Distrito Federal deverão contar com:
- (A) plano de gestão de riscos
 - (B) equipe de limpeza urbana
 - (C) contrapartida de recursos para a saúde no respectivo orçamento
 - (D) equipe para execução das ações de assistência social no território
08. A instituição do Programa Nacional de Segurança do Paciente é um marco na atenção à saúde, tendo como objetivo a redução do risco de danos desnecessários relacionados aos cuidados de saúde, para um mínimo aceitável. De acordo com esse Programa, a aplicação sistêmica e contínua de iniciativas, procedimentos, condutas e recursos na avaliação e controle de riscos e eventos adversos que afetam a segurança, a saúde humana, a integridade profissional, o meio ambiente e a imagem institucional é denominada de:
- (A) gestão de risco
 - (B) auditoria externa
 - (C) classificação de risco
 - (D) segurança do paciente

09. De acordo com a Lei nº 8.080/90, compete à direção municipal do Sistema Único de Saúde:
- (A) participar na formulação e na implementação das políticas de saneamento básico
 - (B) coordenar e participar na execução das ações de vigilância epidemiológica
 - (C) formular, avaliar e apoiar políticas de alimentação e nutrição
 - (D) executar serviços de alimentação e nutrição
10. No que diz respeito às diretrizes da Atenção Básica, pode-se dizer que a continuidade da relação de cuidado, com construção de vínculo e responsabilização entre profissionais e usuários ao longo do tempo e de modo permanente e consistente, acompanhando os efeitos das intervenções em saúde e de outros elementos na vida das pessoas, denomina-se:
- (A) ordenar as redes de saúde
 - (B) cuidado centrado na pessoa
 - (C) longitudinalidade do cuidado
 - (D) resolutividade da atenção básica

VIGILÂNCIA EM SAÚDE

11. A vigilância em saúde se apoia em diferentes áreas do conhecimento, entre elas a epidemiologia. A partir das ferramentas e metodologias relacionadas à epidemiologia, a vigilância em saúde avançou para além da perspectiva do controle das doenças transmissíveis. A estrutura conceitual e operacional relacionada a esse avanço é:
- (A) a história natural da doença, exposição, fase pré-clínica, fase clínica, redução de danos e reabilitação
 - (B) o controle das atividades produtivas que afetem o meio ambiente, das ações assistenciais em saúde e do consumo de produtos
 - (C) a integração de práticas individuais, coletivas, intersetoriais, considerando os determinantes sociais e o paradigma da promoção da saúde
 - (D) o monitoramento dos indicadores de mortalidade, morbidades e consolidação de taxas específicas por sexo e idade, identificando assim os diferenciais de incidência e prevalência
12. As ações de vigilância em saúde devem ser desenvolvidas em todos os pontos da Rede de Atenção à Saúde (RAS), o que pressupõe estrategicamente:
- (A) processos de trabalho integrados
 - (B) modelos de gestão centralizados
 - (C) subordinação à atenção primária
 - (D) redefinição das linhas de financiamento
13. A concepção de território é especialmente relevante para efetividade das ações da vigilância em saúde. Dentre os aspectos abaixo, está relacionado à essa concepção:
- (A) os polos de armazenamento e distribuição, configurando fluxos para outras localidades subordinadas
 - (B) o espaço onde convivem interesses e grupos sociais, com condições de vida e oportunidades de acesso e consumo específicos
 - (C) a organização do espaço físico segundo características ambientais, climáticas e de relevo definindo possibilidades de vida
 - (D) a definição de limites político-administrativos precisos para estabelecimento de ações de vigilância em saúde da população residente
14. São dimensões das condições de vida relacionadas aos determinantes sociais de saúde:
- (A) liberdade, tolerância, nutrição, comunicação
 - (B) hábitos, comportamento, informação, mobilidade
 - (C) moradia, educação, transporte, alimentação, saneamento
 - (D) reciclagem, arborização, alfabetização, participação social
15. Os Centros de Informações Estratégias e Respostas em Vigilância em Saúde (Cievs) devem atuar para identificação de potenciais emergências em saúde pública. Os parâmetros básicos para cumprimento dessa atuação são:
- (A) epidemiologia de campo e tecnologia comunicacional
 - (B) campanhas de esclarecimento e participação popular
 - (C) realização de exames laboratoriais e internet
 - (D) oportunidade de notificação e encerramento

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

16. O Ministério da Saúde, em busca da melhoria na saúde da população, conta hoje com inúmeros programas como parte integrante das ações de promoção da saúde e prevenção dos agravos transmitidos por alimentos e água. Nesse contexto, o programa que desempenha um papel importante para garantir a qualidade e segurança da água para consumo humano no Brasil é conhecido pela sigla:
- (A) EMATER
 - (B) VIGIAGUA
 - (C) SUSAGUA
 - (D) QUALISAUDE

17. No que diz respeito ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é correto afirmar que:

- (A) manipuladores devem usar barba protegida por redes ou outro acessório apropriado para esse fim
- (B) os registros referentes ao serviço de alimentação devem ser mantidos por período mínimo de 10 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos
- (C) funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes diferenciados daqueles utilizados na área de manipulação de alimentos
- (D) deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos e, quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada anualmente

18. As incumbências atribuídas à União no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária são:

- (A) gerir, controlar e elaborar produtos e substâncias de interesse para a saúde
- (B) normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde
- (C) controlar, validar e normatizar produtos e substâncias através de serviços sociais de interesse para a saúde
- (D) fiscalizar o trânsito de pessoas e produtos em território nacional e confeccionar substâncias de interesse para a saúde

19. De acordo com a RDC nº 331/2019, é correto afirmar que:

- (A) alimento semielaborado em embalagem hermética é o alimento manipulado e preparado em serviço de alimentação exposto à venda
- (B) no caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de, no mínimo, três unidades do mesmo lote para fins analíticos
- (C) a ultra alta temperatura (UAT) é o processo utilizado para esterilização comercial de alimentos por meio do aquecimento a temperaturas elevadas e, imediatamente, do resfriamento
- (D) alimento preparado pronto para o consumo é o alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer a adição de outros ingredientes, e para o qual há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo

20. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) representam importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo, sendo uma grande preocupação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Leia o relato abaixo:

“Morre idoso integrante de família contaminada após almoço de confraternização - Quatro adultos e uma criança de uma família de imigrantes chineses foram contaminados após consumir tofu (queijo de soja) em conserva. Um idoso de 74 anos morreu. As outras pessoas não correm risco de morte. É a primeira vez que a doença neuromuscular causada, em geral, por alimentos contaminados, é associada ao consumo de tofu no país. As vigilâncias epidemiológicas do Estado e do Município estão investigando o caso e encaminharam amostras para análise que confirmou a suspeita, após o diagnóstico laboratorial. A toxina foi detectada no soro, fezes e nos restos do alimento.”

O microorganismo envolvido no relato acima é:

- (A) *Bacillus cereus*
- (B) *Clostridium botulinum*
- (C) *Salmonella enteritidis*
- (D) *Staphylococcus aureus*

21. A inspeção agropecuária dos produtos de origem animal abrange:

- (A) unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados
- (B) comercialização de alimentos e bebidas, por meio de barracas, carrocinhas, veículos adaptados
- (C) os serviços de captação, abastecimento, transporte e distribuição de água
- (D) feiras e exposições agropecuárias

22. A seguinte reportagem abriu a edição de um importante jornal - “Relatório da Polícia Federal (PF), obtido com exclusividade por este jornal, afirma que quatro estabelecimentos comerciais do município do Rio de Janeiro aumentavam o peso de diferentes cortes bovinos e suínos por meio de misturas à base de água e outras substâncias líquidas, como soro de leite e colágeno. Os alimentos foram encaminhados para análise pericial, na qual foi comprovada a adulteração. Ao todo, dez pessoas foram indiciadas por adulteração de produto alimentício e por formação de quadrilha”.

As penalidades que devem ser imputadas ao estabelecimento são:

- (A) interdição cautelar do lote adulterado, proibição de propaganda e venda, imposição de mensagem retificadora
- (B) multa e apreensão, suspensão de venda, interdição ou cassação do licenciamento
- (C) multa, imposição de mensagem retificadora ou cassação do licenciamento
- (D) multa, apreensão ou determinação para retorno imediato à origem

23. A RDC nº 216 de 15 de setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Dessa forma, os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) relacionados aos seguintes itens:
- (A) controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização química dos blocos industriais e controle sanitário dos manipuladores
 - (B) controle químico dos roedores, higienização dos reservatórios móveis e padronização das etapas de asseio pessoal dos manipuladores
 - (C) higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas e higiene e saúde dos manipuladores
 - (D) higienização das partes físicas do bloco industrial, controle presencial dos funcionários e procedimentos didáticos de capacitação dos manipuladores de alimentos
24. De acordo com a Lei Federal nº 8.080/90, é correta a seguinte afirmativa:
- (A) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) não estão previstos o atendimento e a internação domiciliar
 - (B) compete à direção nacional do SUS definir e executar os serviços de vigilância sanitária
 - (C) é permitido o reembolso de medicamento importado, sem registro na ANVISA, para atender as redes hospitalares legalmente habilitadas
 - (D) os serviços de saúde do SUS são obrigados a permitir a presença de um acompanhante durante todo o período de trabalho de parto
25. O padrão microbiológico para *Pseudomonas aeruginosa* em água envasada mineral natural é:
- (A) 50UFC/g
 - (B) 100NMP/g
 - (C) 2 x 102UFC/g
 - (D) ausência em 250mL
26. O manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos - DTA do Ministério da Saúde reúne as informações, de todas as áreas, necessárias para investigação, controle e prevenção dos casos e surtos das doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, é correto afirmar que:
- (A) a ocorrência de surtos é de notificação compulsória e normatizada por portarias específicas
 - (B) a ação de investigação epidemiológica de surto de DTA é de responsabilidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária
 - (C) as medidas de intervenção, prevenção e controle de surtos de DTA determinadas pela autoridade sanitária são restritas às pessoas jurídicas
 - (D) um dos objetivos da investigação epidemiológica é punir os envolvidos no surto de DTA para controlar e coibir novos episódios
27. O procedimento de coleta de amostras para análise fiscal está previsto no Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária. Desta forma, pode-se afirmar que:
- (A) a apreensão de amostras para análise fiscal, como medida cautelar, não será acompanhada da interdição do produto em nenhuma hipótese
 - (B) o Termo de Apreensão e Depósito (TAD) deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, quando a coleta de amostras para análise fiscal for executada para controle de qualidade da indústria de alimentos
 - (C) somente as análises microbiológicas são consideradas fiscais, devendo as amostras serem coletadas em triplicata, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade
 - (D) o Termo de Apreensão para Análise de Amostra (TAAA) poderá ser lavrado por servidor não investido de autoridade sanitária, mas que seja técnica e administrativamente capaz para a execução dos procedimentos, quando se tratar de atividade rotineira e programática
28. No município do Rio de Janeiro, estão isentos da exigibilidade de obtenção do licenciamento sanitário:
- (A) feirantes
 - (B) comércio ambulante
 - (C) associações de moradores
 - (D) atividades realizadas no interior de residências
29. De acordo com a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, é correto afirmar que:
- (A) as atividades relacionadas, para funcionar, deverão requerer Licença Sanitária de Funcionamento - LSF, concedida pelo órgão sanitário municipal
 - (B) as atividades desenvolvidas durante a realização de eventos em áreas públicas ou privadas não requerem concessão pelo órgão sanitário municipal
 - (C) a autoridade sanitária é a autoridade nomeada no mais elevado cargo hierárquico dirigente do órgão sanitário municipal
 - (D) a redução de requisitos de licenciamento para atividades de baixo risco é uma diretriz prevista na legislação
30. No preparo de alimentos, o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Esta etapa deve ser efetuada em condições de refrigeração à temperatura inferior a:
- (A) 5°C
 - (B) 6°C
 - (C) 7°C
 - (D) 8°C

ESPECÍFICO DA CATEGORIA PROFISSIONAL

31. A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL) aplica-se à regulamentação da comercialização e de práticas correlatas, bem como à qualidade e às informações para uso de:
- (A) dietas enterais
 - (B) formulações parenterais
 - (C) leites similares de origem vegetal
 - (D) módulos de nutrientes oligoméricos
32. No que se refere ao comércio e à publicidade de fórmulas infantis de seguimento para criança de primeira infância, a NBCAL recomenda que:
- (A) devem ser obrigatoriamente acompanhadas dos dizeres - "O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais"
 - (B) é permitida a participação de representantes comerciais em práticas educativas em saúde, desde que acompanhados por nutricionista que atue naquela unidade
 - (C) os fabricantes, distribuidores e importadores somente poderão oferecer doações desses produtos para maternidades públicas
 - (D) sua promoção comercial só é permitida nas mídias de massa em horário noturno
33. De acordo com a Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021, a Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) deve ser obrigatoriamente constituída por, pelo menos, um profissional de cada uma dessas categorias:
- (A) médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico
 - (B) médico, nutricionista, enfermeiro e fisioterapeuta
 - (C) médico, nutricionista, enfermeiro e fonoaudiólogo
 - (D) nutrólogo, enfermeiro, farmacêutico e fonoaudiólogo
34. Considerando as atribuições da EMTN: 1) administrar a terapia nutricional observando as boas práticas; 2) realizar a prescrição dietética e 3) adquirir, armazenar e distribuir a nutrição enteral industrializada, seus executores são, respectivamente:
- (A) enfermeiro, médico e farmacêutico
 - (B) enfermeiro, nutricionista e farmacêutico
 - (C) fonoaudiólogo, nutricionista e enfermeiro
 - (D) médico, nutricionista e auxiliar de estoque
35. Na avaliação microbiológica de amostras representativas de dietas enterais manipuladas, o microrganismo que deve estar ausente é:
- (A) a *Escherichia coli*
 - (B) o *Bacillus cereus*
 - (C) a *Listeria monocytogenes*
 - (D) o *Staphylococcus aureus*
36. Em consonância com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), o conceito de segurança alimentar e nutricional pode ser entendido como:
- (A) garantia sanitária para prevenção de doenças transmitidas por alimentos
 - (B) acesso ampliado a dietas adaptadas com alimentos funcionais com benefícios comprovados, importados de outros países
 - (C) realização do direito dos povos quanto à definição de políticas que envolvam sua escolha sobre a produção, distribuição e consumo alimentar
 - (D) realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, por meio de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis que respeitem a diversidade e a cultura alimentar
37. É uma diretriz prevista na PNAN:
- (A) equidade
 - (B) universalidade
 - (C) participação e controle social
 - (D) descentralização e regionalização
38. A garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, assim como o monitoramento de sua publicidade, estão contemplados na diretriz da PNAN:
- (A) vigilância alimentar e nutricional
 - (B) controle e regulação de alimentos
 - (C) pesquisa, inovação e conhecimento em alimentação e nutrição
 - (D) promoção da alimentação adequada e saudável
39. A análise de risco é uma ferramenta fundamental para assegurar à população a oferta de alimentos seguros do ponto de vista sanitário, bem como adequados nutricionalmente. Uma das ferramentas que servem como proteção à saúde do consumidor é:
- (A) vigilância alimentar e nutricional
 - (B) análise de perigos nutricionais
 - (C) rotulagem nutricional
 - (D) boa prática agrícola
40. Uma categorização dos alimentos com base em seu grau de processamento industrial é veiculada pela classificação NOVA, do Guia Alimentar para a População Brasileira. Desse modo, os alimentos são classificados como: 1 – in natura ou minimamente processados; 2 – ingredientes culinários; 3 – processados; 4 – ultraprocessados. Estão discriminados na sequência mencionada (1 – 2 – 3 – 4), respectivamente:
- (A) manga, néctar de goiaba, paçoca, guacamole
 - (B) maxixe, azeite, *picles*, salgadinho sabor *bacon*
 - (C) ervilha seca, *ketchup*, caldo pronto de galinha, amendoim sem casca
 - (D) banana, creme de avelã em pote, batata palha, atum em conserva em óleo

41. Dentre os grupos de alimentos estabelecidos no Guia Alimentar para a População Brasileira, **NÃO** está contemplado o grupo:
- (A) dos feijões
 - (B) das castanhas e nozes
 - (C) das raízes e tubérculos
 - (D) dos alimentos dietéticos
42. O Guia Alimentar para a População Brasileira exemplifica obstáculos para adesão à sua Regra de Ouro, que consiste em dar preferência a alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias em lugar dos ultraprocessados. **NÃO** faz parte dos obstáculos mencionados:
- (A) publicidade de alimentos
 - (B) subsídios concedidos à indústria de refrigerantes
 - (C) redução na perpetuação de habilidades culinárias entre as gerações
 - (D) necessidade de uso exclusivo de frutas e hortaliças livres de agrotóxicos
43. De acordo com a Comissão do Código Sanitário da Junta da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da OMS, a higiene dos alimentos compreende medidas preventivas necessárias nas etapas de:
- (A) preparação, manipulação, armazenamento, transporte e venda de alimentos
 - (B) preparação, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos
 - (C) preparação, armazenamento, transporte e venda de alimentos
 - (D) preparação, manipulação, transporte e venda de alimentos
44. A Resolução RDC nº 259 refere-se a alimentos embalados de forma geral. Em seus princípios gerais, foi estabelecido que os rótulos dos alimentos não devem conter informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. Com relação à lista de ingredientes, são informações obrigatórias:
- (A) lista de ingredientes, incluindo a água, que devem ser indicados em ordem decrescente de quantidade
 - (B) lista de ingredientes, excluindo a água, que devem ser indicados em ordem decrescente de quantidade
 - (C) lista de ingredientes, incluindo a água, que devem ser indicados em ordem crescente de quantidade
 - (D) lista de ingredientes, excluindo a água, que devem ser indicados em ordem crescente de quantidade
45. A Resolução RDC nº 360/2003 define rotulagem nutricional como “toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento”. Ela compreende a declaração de valor energético e nutrientes, caracterizada pela relação padronizada do conteúdo de nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais. Para elaboração de um rótulo, a empresa deverá:
- (A) consultar apenas o regulamento técnico específico do produto
 - (B) consultar a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os critérios para rotulagem de alimentos embalados
 - (C) consultar a legislação específica do produto, a legislação geral de rotulagem do seu respectivo órgão de competência e a legislação de outros órgãos relacionados
 - (D) consultar as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, únicos órgãos que regulamentam a rotulagem de alimentos
46. No âmbito de atuação da Vigilância Sanitária, a ética deve permear as ações, a fim de resultar em benefícios ou, ao menos, evitar prejuízos às pessoas e à coletividade. Nesse contexto, encontram-se as ações relacionadas à propaganda e à publicidade de alimentos, que compreendem:
- (A) o controle, a fiscalização e o acompanhamento sob o aspecto da legislação sanitária vigente
 - (B) o controle e o acompanhamento sob o ponto de vista da legislação sanitária vigente
 - (C) a fiscalização e o acompanhamento sob o aspecto da legislação sanitária vigente
 - (D) o acompanhamento sob o prisma de legislação sanitária vigente
47. Com base na Organização Mundial da Saúde (OMS), o conceito de segurança alimentar foi ampliado, com intuito de estabelecer uma relação harmônica entre integridade, capacidade de desenvolvimento e condições de saúde necessárias à manutenção da vida, dependendo ainda da ingestão diária adequada de alimentos, de modo a não oferecer risco à saúde do consumidor. Uma das dificuldades relativas à segurança alimentar é a quem se pode atribuir a responsabilidade pela quebra da inocuidade alimentar. Sobre isso é correto afirmar que:
- (A) alimentos contaminados, no ponto de origem ou fabrico, podem ser doados para bancos de alimentos
 - (B) alimentos contaminados, no ponto de origem ou fabrico, podem se tornar seguros se os consumidores tomarem todas as precauções necessárias
 - (C) alimentos contaminados, no ponto de origem ou fabrico, não oferecem risco se consumidos em pequenas quantidades
 - (D) alimentos contaminados, no ponto de origem ou fabrico, podem pôr em risco quaisquer consumidores que tomem todas as precauções necessárias para minimizar ou sanar a contaminação

48. A qualidade de um produto alimentício do ponto de vista sanitário está associada à sua segurança, ou seja, a garantia de que não cause danos à saúde. O controle da qualidade desses produtos deve abranger todos os seus ciclos de vida. Um desvio em qualquer dessas etapas pode impactar negativamente a qualidade e a segurança do produto, expondo o consumidor a riscos desnecessários. Dentre estas etapas, pode-se citar:
- (A) desenvolvimento, controle laboratorial, cuidados na distribuição e na conservação, e seus usos ou descarte
 - (B) desenvolvimento, produção, controle laboratorial, cuidados na distribuição e na conservação, e seus usos ou descarte
 - (C) desenvolvimento, produção, controle laboratorial, cuidados na distribuição, e seus usos ou descarte
 - (D) desenvolvimento, produção, cuidados na distribuição e na conservação, e seus usos ou descarte
49. No que diz respeito à estrutura de uma cozinha ou UAN, especificamente quanto ao seu planejamento físico, as paredes devem ser de material:
- (A) liso, resistente e lavável em toda sua extensão
 - (B) liso, resistente, impermeável e lavável em toda sua extensão
 - (C) escarpado, resistente, impermeável e lavável em toda sua extensão
 - (D) liso, impermeável e lavável somente na parte que está em contato com os equipamentos
50. No que tange às análises com previsão legal na área de alimentos, tem-se a Análise de Controle e Análise Fiscal, que é efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que serve para verificar sua conformidade com os dispositivos legais. Com base no Decreto-Lei nº 986/69, para Análise Fiscal e perícia de contraprova, a apreensão do produto ou substância consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a ser dividida em:
- (A) duas partes
 - (B) três partes
 - (C) quatro partes
 - (D) cinco partes
51. Alguns aspectos do planejamento físico refletem diretamente nas condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Dentre eles, pode-se citar:
- (A) uso de material adequado dos revestimentos dos pisos e paredes; privilégio à iluminação natural; garantia do adequado conforto térmico e sonorização; e garantia da escolha de cores para teto com base no índice de refração, favorecendo uma ambiência mais clara
 - (B) uso de material adequado dos revestimentos dos pisos e paredes; privilégio à iluminação natural; garantia do adequado conforto térmico e sonorização, e garantia da escolha de cores para as paredes com base no índice de refração, favorecendo uma ambiência mais clara
 - (C) uso de material adequado dos revestimentos dos pisos e paredes; privilégio à iluminação artificial; garantia do adequado conforto térmico e sonorização; e garantia da escolha de cores para teto com base no índice de reflexão, favorecendo uma ambiência mais clara
 - (D) uso de material adequado dos revestimentos dos pisos e paredes; privilégio à iluminação natural, evitando sombras; garantia do adequado conforto térmico e sonorização, reduzindo os efeitos negativos dos ruídos; e garantia da escolha de cores para teto com base no índice de reflexão, favorecendo uma ambiência mais clara
52. Quando não se observam as técnicas corretas de manipulação e de higiene dos alimentos, tanto o manipulador de alimentos e os equipamentos e/ou utensílios, assim como os alimentos já preparados, podem ser considerados agentes disseminadores de microrganismos, capazes de levar à contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, à ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Pode-se afirmar que:
- (A) risco é a ocorrência de DTA
 - (B) risco é uma condição que tem potencial para causar DTA
 - (C) risco é a probabilidade de ocorrer doença transmitida por alimento
 - (D) o conceito de risco em DTA não existe, somente o conceito de perigo

53. O nutricionista é responsável pela supervisão da preparação da Nutrição Enteral (NE), com base no descrito na Resolução RDC nº 503/2021. A preparação da NE exige a responsabilidade e a supervisão direta do nutricionista, devendo ser realizada, obrigatoriamente, na unidade hospitalar ou na empresa prestadora de bens e serviços. De acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral, pode-se afirmar que sua preparação envolve:
- (A) a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade, a conservação e o transporte da NE
 - (B) a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade e o transporte da NE
 - (C) a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade e a conservação
 - (D) a manipulação, o controle de qualidade, a conservação e o transporte da NE
54. De acordo com a Resolução RDC nº 503/2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, compete ao nutricionista:
- (A) garantir que a validação do processo e a calibração dos equipamentos sejam executadas e registradas; garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial, contínuo e adaptado conforme às necessidades; garantir que somente pessoas autorizadas e devidamente paramentadas entrem na sala de manipulação
 - (B) estabelecer as especificações para a aquisição de insumos, NE industrializada e materiais de embalagem, qualificar fornecedores para assegurar a qualidade dos mesmos; garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial, contínuo e adaptado conforme às necessidades; garantir que somente pessoas autorizadas e devidamente paramentadas entrem na sala de manipulação
 - (C) estabelecer as especificações para a aquisição de insumos, NE industrializada e materiais de embalagem, qualificar fornecedores para assegurar a qualidade dos mesmos; garantir que a validação do processo e a calibração dos equipamentos sejam executadas e registradas; garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial, contínuo e adaptado conforme às necessidades; garantir que somente pessoas autorizadas e devidamente paramentadas entrem na sala de manipulação
 - (D) estabelecer as especificações para a aquisição de insumos, NE industrializada e materiais de embalagem, qualificar fornecedores para assegurar a qualidade dos mesmos; garantir que a validação do processo e a calibração dos equipamentos sejam executadas e registradas; garantir que seja realizado treinamento dos funcionários, inicial, contínuo e adaptado conforme às necessidades
55. O processo que compreende o acesso à terra, à água e aos meios de produção, processamento, abastecimento, comercialização, distribuição, práticas alimentares, geração e destinação de resíduos é denominado:
- (A) sistema alimentar
 - (B) ambiente alimentar
 - (C) soberania alimentar
 - (D) segurança alimentar e nutricional
56. De acordo com o Marco de Referência para as Políticas Públicas, são estabelecidos princípios estruturantes para Educação Alimentar e Nutricional, que **NÃO** explicitam:
- (A) interdisciplinaridade
 - (B) sustentabilidade ambiental
 - (C) valorização da cultura alimentar local
 - (D) geração de participação ativa dos usuários
57. Em seu histórico, a Educação Alimentar e Nutricional tem trazido superações no vínculo entre usuário e profissional de saúde, assim como na adesão a concepções pedagógicas emancipatórias. A alternativa que melhor se adequa a essas superações é:
- (A) adesão em curto prazo a mudanças propostas em uma prescrição dietética
 - (B) valorização das descobertas científicas da Nutrição e Dietética em detrimento do saber popular
 - (C) imposição de certo distanciamento entre profissional de saúde e usuário, para que haja respeito e uma possível intimidade não prejudique a adesão
 - (D) diálogo e conciliação de soluções que contextualizem necessidades nutricionais com cultura alimentar, simbolismos e afetividades relacionadas à alimentação
58. Existe uma diversidade de campos de práticas de educação alimentar e nutricional em equipamentos públicos, que abrangem os setores Saúde, Assistência Social, Segurança Alimentar e Nutricional, entre outros. São exemplos respectivos de cenários desses setores:
- (A) hospitais, conselho tutelar e sacolões
 - (B) academias da saúde, centro de referência em assistência social e setor varejista de alimentos
 - (C) unidades básicas de saúde, acolhimento institucional de população de rua e cozinhas comunitárias
 - (D) instituições de longa permanência para idosos, associação de consumidores e restaurantes universitários

59. A atividade-fim da UAN é produzir as refeições para a clientela atendida, seja ela sadia ou enferma, com ou sem comorbidades. Dessa forma, tanto os aspectos de segurança microbiológica e físico-química dos alimentos quanto o seu valor dietético e nutricional são questões de fundamental importância para a qualidade dos serviços prestados. Dentro desse universo, o profissional precisa desenvolver atividades imprescindíveis anteriores à etapa de produção de refeições. Dentre elas, pode-se citar:

- (A) estabelecimento do padrão dos cardápios, definição de *per capita*, estimativa do número de refeições e a estimativa do custo para os cardápios-padrões
- (B) estimativa da necessidade nutricional da clientela, estabelecimento do padrão dos cardápios, definição de *per capita* e a estimativa do custo para os cardápios-padrões
- (C) estimativa do custo para os cardápios-padrões, estabelecimento do padrão dos cardápios, definição de *per capita*, estimativa do número de refeições
- (D) estimativa da necessidade nutricional da clientela, estabelecimento do padrão dos cardápios, definição de *per capita*, estimativa do número de refeições e a estimativa do custo para os cardápios-padrões

60. Uma UAN produz 3.600 grandes refeições, cujo tempo de distribuição equivale a três horas. Atualmente, conta com um balcão térmico. Para readequação precisa de:

- (A) nenhum balcão
- (B) um balcão
- (C) dois balcões
- (D) três balcões