

Caderno de Prova



23 de maio



das 14 às 17 h



3 h*

E6P35

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de 30 questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

O gabarito será divulgado em: <http://uffs.fepese.ufsc.br>

Prova de Conhecimentos

(30 questões)

1. Em relação a planejamento e elaboração de cardápios, assinale a alternativa **correta**.

- a. () O planejamento de cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como necessidades nutricionais da clientela, qualidade higiênico-sanitária, refeições que estejam adequadas aos mercados de abastecimentos e à capacidade de produção da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), não sendo importante os hábitos alimentares da clientela.
- b. () O planejamento de cardápio deve atender às necessidades nutricionais, por meio de alimentos processados por diferentes técnicas de preparo, não devendo se limitar aos recursos financeiros disponíveis.
- c. (X) O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária, e satisfazer o cliente com o serviço oferecido - o ambiente físico, a convivência e as condições de higiene das instalações e dos manipuladores.
- d. () A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional, nela constando a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. Entretanto, não contribui para o levantamento do custo.
- e. () A Ficha Técnica de Preparo é uma ferramenta para o controle dos gêneros e cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes a serem utilizados, não incluindo os tipos de equipamentos necessários.

2. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é uma ferramenta importante no cálculo do cardápio.

Em relação ao FTP, assinale a alternativa **correta**.

- a. () Como a FTP possui a composição centesimal da preparação, é possível combiná-la de tal forma que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado, do ponto de vista nutricional, porém ela não garante que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico e sensorial.
- b. () A FTP fornece informações e instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos no processo de elaboração de preparações, porém não inclui informação sobre os equipamentos e utensílios.
- c. () Na FTP é possível obter os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal somente em macronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções.
- d. () A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras no planejamento de cardápio, porém não influencia no controle de desperdício na unidade de alimentação.
- e. (X) A implementação da FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção de refeição: facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e, na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde da população atendida.

3. Assinale a alternativa **correta**, quanto ao planejamento de cardápios em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. () O nutricionista que atua UAN deve considerar vários aspectos no planejamento de cardápio, sendo o principal os aspectos econômicos.
- b. (X) O nutricionista que atua em UAN, ao planejar o cardápio, deve transformar seu conhecimento sobre os alimentos em ato de nutrir, de maneira mais saudável, as pessoas que estão sob sua responsabilidade, clientes e funcionários.
- c. () A elaboração de um cardápio deve contemplar as exigências nutricionais, permanecer dentro do custo estimado, de forma que que possa ser utilizado para modificação dos hábitos alimentares e promoção da saúde, não sendo importante agradar os clientes.
- d. () É importante a existência de uma programação no planejamento de cardápio com o objetivo de evitar as sobras das preparações; entretanto, o excedente de alimentos distribuídos deve ser reaproveitado.
- e. () O aporte dos nutrientes necessários à clientela de uma UAN pode ser garantido através de cardápios bem elaborados, incluindo alimentos e preparações adequadas, não sendo necessário considerar os aspectos psicossociais desta clientela.

4. Assinale a alternativa **correta**, em relação aos processos básicos de pré-preparo, preparo e conservação de alimentos.

- a. () O descongelamento deve ser conduzido a temperaturas inferiores a 10°C.
- b. () Os óleos e gorduras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 220°C.
- c. (X) Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos.
- d. () Funcionários que manipulem alimentos crus não precisam realizar a lavagem e antissepsia das mãos antes de manipular alimentos preparados.
- e. () Após cozidos, os alimentos devem ser mantidos a temperaturas superiores a 60°C por, no máximo, doze horas.

5. Na conservação de alimentos, é **correto** afirmar:

- a. (X) O alimento preparado deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.
- b. () O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C deve ser de 10 dias.
- c. () Após serem submetidos à cocção, para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 12 horas.
- d. () Durante o processo de resfriamento de um alimento preparado, a temperatura deste alimento deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até quatro horas.
- e. () O descongelamento de alimentos deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura superior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

6. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Armazenamento sob congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
- b. () Armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou nos critérios de uso.
- c. () Os alimentos perecíveis devem ser armazenados em temperaturas adequadas sendo: congelados à -18°C com tolerância até -12°C; refrigerados: 6 a 10°C; resfriados: até 6°C com tolerância a 7°C.
- d. (X) Estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.
- e. () Alimentos podem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

7. Assinale a alternativa **correta**, quanto ao armazenamento do alimento.

- a. () Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador, colocar os produtos crus nas prateleiras superiores, separados entre si e dos demais.
- b. () Tipos diferentes de alimentos não podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento ("freezer").
- c. () Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, porém o material de limpeza pode ser armazenado com os alimentos desde que a ventilação seja adequada.
- d. () Para o adequado armazenamento, os produtos devem ser transferidos de embalagens originais para outras embalagens próprias de armazenamento, não sendo necessário transferir o rótulo do produto.
- e. (X) Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar (10 cm).

8. Nos processos básicos de conservação de alimentos, é **correto** afirmar:

- a. () O descongelamento de um alimento não pode ser realizado em temperatura ambiente.
- b. () Alimentos prontos descongelados podem ser recongelados.
- c. (X) A questão considerada mais importante no processamento e conservação de alimentos é a que envolve a relação entre tempo e temperatura para controle de contaminação bacteriana.
- d. () Os alimentos congelados a uma temperatura de 0 a -5°C apresentam um tempo máximo de armazenamento de 90 dias, enquanto em uma temperatura abaixo de -18°C o tempo máximo de armazenamento é de 10 dias.
- e. () Sob refrigeração em até 4°C , a carne bovina, suína, de aves e seus produtos manipulados crus podem permanecer por 24 horas; enquanto os pescados e seus produtos manipulados crus, por 72 horas.

9. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 2 horas e 30 minutos em área climatizada entre 12°C e 18°C .
- b. (X) Na distribuição, os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e de forma que fiquem protegidos de novas contaminações.
- c. () Alimentos quentes: devem ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas. Quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C , só podem permanecer na distribuição por 2 horas.
- d. () Alimentos frios: podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas.
- e. () Os alimentos que não sofreram cocção, ou que foram manipulados em temperatura ambiente, devem atingir a temperatura recomendada em 12 horas.

10. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Antissepsia: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- b. () Desinfecção: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- c. () Higienização: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.
- d. (X) Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- e. () Limpeza: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

11. Assinale a afirmativa **correta**, em relação à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

- a. () O sistema APPCC é formado por várias etapas interrelacionadas na produção do alimento, que devem ser seguidas sistematicamente em qualquer estabelecimento.
- b. () O sistema APPCC é uma ferramenta indispensável no processo de garantia sanitária de refeições, especialmente no caso da alimentação hospitalar. Sua implantação é detalhada e meticulosa, de difícil aplicação.
- c. () A metodologia APPCC tem o objetivo de identificar e prevenir situações, onde estejam presentes perigos de veiculação de doenças através de vírus.
- d. () O sistema APPCC é compreensível porque analisa os ingredientes, processos e o uso subsequente dos produtos. É contínuo, porque os problemas são detectados quando ocorrem ou imediatamente após sua ocorrência, podendo ser adotada uma ação corretiva imediata. Porém, não deve ser sistemático.
- e. (X) O conceito APPCC é baseado nas causas de enfermidades e de deterioração dos alimentos, enfatizando a atenção em operações críticas, onde o controle é essencial, diferindo do conceito de inspeção tradicional, voltado para problemas de natureza estética ou de legislação.

12. Quanto ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), é **correto** afirmar:

- a. () A adesão de empresas ao PAT é obrigatória.
- b. () O PAT é um programa assistencialista tendo em vista que as partes interessadas participam do custeio.
- c. () A maior parte da despesa da alimentação é arcada pelos trabalhadores.
- d. () A empresa poderá participar do PAT com a quantidade mínima de 100 trabalhadores contratados.
- e. (X) O PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade.

13. No método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), é **correto** afirmar:

- a. () *Ponto crítico de controle* (PCC) é uma operação na qual medidas preventivas e/ou de controle são adotadas, visando obedecer a boas práticas de produção, normas e padrões, especificação do produto, regulamento interno da empresa ou aspectos estéticos.
- b. () *Ponto de controle* é uma operação (procedimento, prática, processo ou local), na qual uma medida de prevenção ou controle deve ser adotada para eliminar, prevenir ou minimizar um ou vários perigos.
- c. () São estabelecidos critérios únicos para Ponto Crítico de controle (PCC), que servirão de referência para a eliminação, prevenção ou redução dos riscos de ocorrência de perigos.
- d. (X) O sistema APPCC representa importante ferramenta no controle da qualidade higiênico-sanitária das refeições.
- e. () Por meio do método APPCC, os riscos de ocorrência de doenças transmitidas por vírus serão bastante reduzidos.

14. Assinale a alternativa **correta**, quanto às modalidades adotadas pelo Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT) para as empresas.

- a. (X) Serviço Próprio: a empresa prepara a alimentação do seu trabalhador no próprio estabelecimento.
- b. () Administração de Cozinha: outra empresa prepara a alimentação e a leva até os funcionários (no caso comum, a marmita).
- c. () Alimentação-Convênio (Tiquete alimentação): o funcionário poderá usar o tiquete para almoçar/jantar/lanchar em qualquer restaurante credenciado ao PAT.
- d. () Refeição-Convênio (Tiquete refeição): o funcionário utiliza o tiquete para comprar os alimentos no supermercado.
- e. () Refeições transportadas: outra empresa (terceirizada) produz a alimentação dentro do refeitório da sua empresa.

15. No manual de boas práticas em serviços de alimentação, em relação aos manipuladores de alimentos, é **correto** afirmar:

- a. () Os manipuladores que apresentam lesões que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem utilizar curativos.
- b. (X) Os manipuladores de alimento não devem falar desnecessariamente, cantar, fumar, assoviar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou qualquer outra atividade que possa contaminar o alimento.
- c. () Os manipuladores de alimento devem usar cabelos presos e protegidos por redes e as unhas devem ser curtas com ou sem esmalte.
- d. () Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados em higiene pessoal somente ao serem admitidos no serviço.
- e. () Os manipuladores de alimentos devem utilizar sapatos fechados, em boas condições e devem ser usadas meias. O avental de plástico deve ser adotado em todas as áreas.

16. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () O nutricionista responsável pelo serviço de alimentação não interfere nos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores.
- b. () A perecibilidade de um alimento será determinada por fatores ligados diretamente aos alimentos (valor nutritivo, água disponível, estrutura biológica, presença de acidez), não importando os fatores relacionados ao meio ambiente.
- c. () Os serviços de alimentação não têm obrigatoriedade de dispor de manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.
- d. (X) Os equipamentos necessários à exposição do alimento preparado devem ter barreiras de proteção para prevenir a contaminação dos mesmos pelo consumidor.
- e. () Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, não sendo necessário especificar o nome do responsável.

17. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício é um fator de grande relevância.

Em relação a esse assunto, assinale a alternativa **correta**.

- a. (X) O desperdício de alimentos na cadeia alimentar tem causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento.
- b. () O desperdício envolve perdas que variam desde alimentos que não são utilizados, até preparações prontas, que não chegam a ser vendidas e/ou servidas, não sendo consideradas as que sobram nos pratos dos clientes.
- c. () O desperdício deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras, porém não deve ser considerado como sinônimo de falta de qualidade.
- d. () O controle do desperdício deve ser monitorado durante o pré-preparo dos alimentos, levando-se em conta o fator de correção, que é um índice que determina a relação entre o peso líquido (alimento depois de limpo e preparado para utilização) e o peso bruto (alimento *in natura*), denotando assim o percentual de perdas dos alimentos.
- e. () O desperdício ocorre também quando não há planejamento adequado do volume de refeições a serem preparadas. O número de comensais e o cardápio do dia devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobra, não interferindo a estação climática neste planejamento.

18. Assinale a alternativa **correta** quanto ao aspecto físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. () Os estabelecimentos devem ter água corrente e estarem ligados à rede de esgoto, não sendo aceito disporem de fossa séptica.
- b. () As caixas de gordura e esgoto podem ser instaladas na área de preparação e armazenamento de alimentos.
- c. (X) A iluminação deve ser suficiente para permitir a correta visualização e o manuseio dos alimentos pelos manipuladores.
- d. () Devem existir pias, não necessitando serem exclusivas, para a higiene das mãos nos locais de manipulação dos alimentos.
- e. () As aberturas externas, exceto àquelas do sistema de exaustão das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

19. No planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), é **correto** afirmar:

- a. () A configuração das áreas de preparação dos alimentos deve ser de maneira a permitir que o fluxo seja linear, com cruzamentos de atividades entre os vários gêneros de alimentos.
- b. (X) Em uma UAN deve existir no mínimo um local para pré-preparo e local para preparo final, além das áreas de retorno de bandejas sujas e lavagem de utensílios, devendo o manual de boas práticas garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- c. () O dimensionamento dos equipamentos deve ter relacionamento indireto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/venda.
- d. () Os equipamentos devem ser dotados de superfície rugosa, de fácil limpeza e desinfecção, devem também ser bem conservados, com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.
- e. () As principais condições que podem predispor a acidentes são a falta de espaço para executar as operações, pisos escorregadios e manutenção deficiente de equipamentos, não sendo importante o ritmo de trabalho dos funcionários.

20. Em relação aos funcionários de serviços de alimentação, é **correto** afirmar:

- a. (X) O cuidado com a saúde do funcionário, bem como o seu efetivo controle, influencia na qualidade do produto final.
- b. () Os funcionários devem apresentar-se com uniformes completos, de cor clara, em bom estado de conservação, limpos e devem ser trocados semanalmente.
- c. () Devem ser realizados exames médico-laboratoriais (hemograma, coprocultura, coproparasitológico) na admissão de manipuladores de alimentos. Caso os resultados sejam satisfatórios, não há necessidade de realizá-los novamente.
- d. () Os manipuladores de alimentos devem lavar suas mãos, de forma rigorosa, com sabão, antisséptico e água morna ao chegarem ao serviço, garantido assim assepsia de suas mãos durante todo seu dia de trabalho.
- e. () Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e realizar 1 (uma) capacitação em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

21. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Em várias pesquisas, tem-se mostrado a relação existente entre manipuladores de alimentos e doenças somente virais de origem alimentar.
- b. () Somente os manipuladores de alimentos doentes são os responsáveis direta ou indiretamente por enfermidades bacterianas veiculadas por alimentos.
- c. (X) De acordo com dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), os manipuladores de alimentos são responsáveis direta ou indiretamente pelos surtos de enfermidades bacterianas veiculadas por alimentos.
- d. () Os manipuladores de alimentos sadios, por não abrigarem bactérias, não contaminam os alimentos pela boca, nariz, garganta e trato intestinal.
- e. () Equipamentos e utensílios com higienização deficiente não têm sido responsáveis por surtos de doenças de origem alimentar ou por alterações de alimentos processados.

22. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Resto/ingestão é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em gramas.
- b. () Definem-se sobras limpas como alimentos prontos que não foram distribuídos. A avaliação diária destas é uma medida utilizada no planejamento da quantidade produzida e permite inferências quanto à qualidade e aceitabilidade do cardápio. O excedente de alimentos distribuídos também é considerado sobra.
- c. () O registro de sobras, restos, devoluções e queixas não interferem na adequação e aceitação do produto oferecido ao cliente.
- d. (X) O controle do resto ingestão visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo (sobras), o porcionamento na distribuição e a aceitação do cardápio (restos).
- e. () Quando o resultado da operacionalização do percentual de resto/ingestão se apresentar superior a 20% em coletividade sadia, e 10% em coletividade enferma, pressupõe-se que os cardápios estão inadequados por serem mal planejados e/ou mal executados.

23. Em relação à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a alternativa **correta**.

- a. () A análise de perigos constitui o primeiro passo do sistema APPCC. Seu propósito é identificar perigos reais e potenciais associados ao pré-preparo dos alimentos.
- b. () Em qualquer operação de produção, processamento ou preparação de alimentos, existem perigos específicos e inevitáveis associados aos ingredientes e aos processos nos quais serão utilizados, não constituindo perigo o armazenamento e manipulação do produto finalizado.
- c. () A natureza dos perigos varia de acordo com: fonte de ingredientes; formulações do produto; equipamentos para processamento; métodos de processamento/preparação e duração dos processos e do armazenamento. A experiência, o conhecimento e as atitudes dos funcionários não constituem perigo.
- d. () A implantação da metodologia APPCC requer o desenvolvimento de várias etapas, que serão aplicadas na distribuição de refeições.
- e. (X) Através da análise de perigos, são estabelecidas medidas de controle, com base em critérios técnicos, fundamentados em literatura e legislação específicas, e normatizadas em Manual de Boas Práticas na Produção e Distribuição de Alimentos.

24. Assinale a alternativa **correta**, em relação à Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

- a. () Justifica-se o estabelecimento do Ponto Crítico de Controle (PCC) a partir da constatação do risco significativo da ocorrência de um perigo, que provoque ou não impacto à saúde pública.
- b. (X) A análise de risco surge como nova metodologia para a identificação do perigo com maior precisão e compreende métodos de mensuração e gerenciamento de riscos, com base em ferramentas matemáticas.
- c. () *Perigo* é uma contaminação inaceitável de natureza exclusivamente biológica, e/ou sobrevivência ou multiplicação de microrganismos que comprometam a segurança do alimento, e/ou produção ou persistência inaceitável de toxinas ou outros produtos indesejáveis do metabolismo microbiano em alimentos.
- d. () A abordagem do sistema APPCC concentra-se em perigos baseados em fatores causadores de surtos de doenças transmitidas por vírus que podem ser transmitidos pelos alimentos.
- e. () Os fundamentos do método APPCC estão direcionados aos problemas que envolvem riscos para a saúde pública, principalmente aos aspectos ligados à aparência pessoal da equipe.

25. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Manipulação de alimentos: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- b. () Medida de controle: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- c. () Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- d. () Boas Práticas: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- e. (X) Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle de vetores e pragas; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos e o controle de qualidade do alimento preparado.

26. Assinale a afirmativa **correta**, em relação à rotulagem de alimentos.

- a. () A informação nutricional terá, obrigatoriamente, a quantidade da porção do alimento em grama ou mililitro, não sendo necessário o correspondente em medida caseira.
- b. () As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas embalados foram determinadas com base em uma dieta de 2500 kcal, considerando uma alimentação saudável, e foram harmonizadas com os outros países do Mercosul.
- c. () A rotulagem nutricional se aplica a todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na presença do cliente e prontos para oferta ao consumidor.
- d. (X) Na rotulagem nutricional devem ser declarados, obrigatoriamente, o valor energético e os seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e o sódio.
- e. () A informação nutricional deve ser apresentada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela (horizontal ou vertical), não podendo ser utilizada a forma linear.

27. Assinale a alternativa **correta**, sobre a rotulagem de alimento.

- a. (X) A rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento.
- b. () A declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) nos rótulos dos alimentos é obrigatória e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.
- c. () A declaração de propriedades nutricionais é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, somente em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar.
- d. () Alimentos para fins especiais são os alimentos processados para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente igual à composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.
- e. () A rotulagem nutricional (Resolução nº 360 de 2003) é obrigatória também para produtos a granel e ou pesados à vista do consumidor.

28. Assinale a alternativa **correta**, em relação à estrutura físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. () A existência de lavatórios próximos às áreas de produção não é obrigatória. Caso existam devem ser providos de sabonete líquido antisséptico, neutro e inodoro e de papel toalha.
- b. () Diferentes gêneros alimentícios podem ser manipulados em uma mesma área de preparo. É nessa área que ocorrem procedimentos tais como descascar, fatiar e picar.
- c. (X) As instalações de sanitários e vestiários devem contar com armários, pia com sabão líquido antisséptico, toalhas de papel ou secadores para as mãos e gabinetes sanitários em número adequado ao de funcionários, sendo ideal uma instalação para cada vinte funcionários.
- d. () Não há recomendação de haver separação da área de preparo dos alimentos da área de higienização dos equipamentos e utensílios.
- e. () Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e próximo da área de preparação e armazenamento dos alimentos, facilitando o serviço.

29. Assinale a alternativa **correta**, em relação à administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. () Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, não interferindo o perfil da clientela.
- b. (X) O objetivo de uma UAN é servir refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, no sentido de manutenção e/ou recuperação da saúde do comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.
- c. () Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos não precisam estar acessíveis aos funcionários envolvidos e sim aos responsáveis pela administração do serviço.
- d. () Uma alimentação balanceada está diretamente relacionada com o rendimento do trabalho, diminuindo a produtividade e aumentando os riscos de acidentes de trabalho.
- e. () A alimentação em uma UAN deve atender a alguns requisitos: deve ser equilibrada em nutrientes, de acordo com os hábitos alimentares da clientela; deve ser segura sob o aspecto de higiene; entretanto, não precisa ser ajustada à disponibilidade financeira da empresa.

30. Assinale a alternativa **correta**, sobre as atribuições do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. (X) O nutricionista de uma UAN deverá, dentre outras atividades: elaborar e avaliar os cardápios; realizar compra, recebimento e armazenamento de alimentos; executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições, implantando, coordenando e supervisionando as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições.
- b. () A atuação do nutricionista em UAN não se resume em alimentar o cliente, mas garantir a qualidade e a segurança do alimento do ponto de vista higiênico, não sendo de responsabilidade do mesmo o treinamento da equipe de produção.
- c. () O nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, deve planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, além de realizar educação nutricional aos enfermos.
- d. () É atribuição do nutricionista estabelecer e implantar Procedimentos Operacionais Padronizados, elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, não tendo responsabilidade sobre a higienização de veículos de transporte de alimentos.
- e. () Não são consideradas atividades do nutricionista em UAN, participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros, bem como da implantação e execução de projetos de estrutura física.