



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE
CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM
EDUCAÇÃO – EDITAL Nº 17/2025 - COPESE/UFPI



REALIZAÇÃO



CADERNO DE QUESTÕES
Cargo: NUTRICIONISTA

DATA: 25/01/2026

NÚMERO DE QUESTÕES: 50

HORÁRIO: das 08:00h às 12:00h

Nº DE INSCRIÇÃO:

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO
PARA ABRIR O CADERNO DE QUESTÕES

- Verifique se este caderno contém um total de 50 questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções de respostas. Se não estiver completo, solicite ao fiscal de sala outro Caderno de Provas. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**
- As questões estão assim distribuídas:
 - LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
 - MATEMÁTICA: 11 a 20
 - LEGISLAÇÃO: 21 a 30
 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 31 a 50
- O candidato não poderá entregar o caderno de questões antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **Cartão-Resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta escrita grossa**.
- Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **Cartão-Resposta devidamente assinado** juntamente com o **Caderno de Questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação do candidato**.

LEIA O TEXTO QUE SE SEGUE E RESPONDA ÀS QUESTÕES DE 1 A 10.

O desgastante trabalho humano por trás do ChatGPT: ‘Não é tão emocionante quando descobrimos o que envolve’

Se você já “conversou” com o ChatGPT ou outra ferramenta semelhante, pode ter achado, em um primeiro momento, que se trata de uma tecnologia quase mágica. Como é possível que uma máquina entenda perguntas feitas por humanos, interprete seu conteúdo e responda com informações estruturadas e em linguagem humana, em questão de segundos, com evolução constante na qualidade das respostas?

Essa percepção de algo quase “sobrenatural” não é por acaso. Sam Altman, CEO da empresa responsável pela tecnologia, a OpenAI, faz uso de termos como esse para descrever seus produtos. No ano passado, ao anunciar novidades na plataforma X (ex-Twitter), ele escreveu que o que a empresa estaria prestes a apresentar “parecia mágica”. Em um vídeo de apresentação da ferramenta de conversa por voz com o ChatGPT, uma porta-voz da empresa afirmou: “isso parece tão mágico, é maravilhoso”. Mas o sucesso comercial da OpenAI não vem do além. Está ligado, em boa parte, com a exploração de pessoas e recursos naturais bastante reais, envolvendo cadeias produtivas complexas e opacas, que terceirizam responsabilidades e exploram desigualdades estruturais.

Quem diz isso é Karen Hao, autora do livro *Empire of AI* (Império da IA, ainda sem edição no Brasil), lançado em maio, em entrevista cedida à BBC News Brasil em sua sede, em Londres. A autora realizou cerca de 300 entrevistas, que ajudam a destrinchar o impacto global da empresa por trás do chatbot mais famoso do mundo.

[...]

Hao investigou a contratação indireta de milhares de trabalhadores precarizados, expostos ao pior tipo de conteúdo da internet para treinar os filtros da ferramenta. Para isso, viajou do Quênia à Colômbia e entrevistou pessoas que, em um cenário de crise econômica, aceitaram trabalhar nesse mercado de anotação de dados para a indústria de IA. Foi também ao Chile, onde conheceu ativistas preocupados com o aumento de data centers e o crescente consumo de recursos hídricos.

O “império” que dá título ao livro está ligado a essas relações de exploração econômica e à concentração de poder. “Precisamos pensar nessas empresas como novas formas de império. Elas ganharam uma quantidade extraordinária de poder político e econômico, a ponto de praticamente não existir mais nenhuma força superior no mundo capaz de conter seu crescimento ou interesses próprios”, disse.

A moderação de conteúdo para IA generativa, como a do ChatGPT, não é exatamente a mesma que era feita em conteúdo gerado por usuários em redes sociais, como do Facebook, segundo Hao. Isso porque trabalhadores terceirizados filtram textos que nem sequer foram produzidos por uma pessoa real, mas sim gerados antecipadamente por IA. “A OpenAI solicitou a seus próprios modelos que imaginassem alguns dos piores cenários de abuso de texto, discurso de ódio de texto, assédio, texto racista, sexista, para dar aos trabalhadores, para que houvesse uma distribuição mais ampla das piores coisas que eles pudessem então filtrar”, explica Hao.

A prática não é exclusiva de uma ou outra empresa. Um artigo publicado no ano passado por pesquisadores da Microsoft (empresa que, vale lembrar, é uma das maiores parceiras da OpenAI), ao revisar a literatura recente sobre o assunto, afirma que a tendência de ignorar a importância do trabalho humano em sistemas de IA é “comum”. E que há um padrão no Vale do Silício de terceirizar esse tipo de atividade de filtrar conteúdo nocivo para fornecedores terceirizados, “geralmente no exterior”. “Quando a mão de obra é transferida, especialmente de forma fragmentada, para uma força de trabalho contingente distribuída globalmente, torna-se mais difícil rastreá-la e mais complicado reivindicar proteções trabalhistas para ela”, diz o artigo.

Um dos trabalhadores retratados no livro é Mophat Okinyi, queniano contratado para atuar na moderação de conteúdo que seria usado pela OpenAI. Ele integrava a equipe responsável por revisar material sexual. Sua função era a de ler e classificar textos, distinguindo, por exemplo, entre erotismo consensual (considerado aceitável) e abuso sexual, incluindo casos envolvendo crianças (inadmissível).

“Ele passou tanto tempo lendo sobre abuso sexual e pedofilia que isso mudou completamente sua personalidade”, contou a autora. Okinyi desenvolveu sintomas de trauma psicológico, mas não sabia como explicar à esposa o que estava acontecendo. “Como dizer que passo o dia inteiro lendo conteúdo sexual no trabalho? Isso nem soa como um emprego de verdade”, relatou, conforme o livro. Na época, o ChatGPT ainda não havia sido lançado, e ele decidiu guardar tudo para si.

Enquanto trabalhava no projeto, vivia com a esposa. As tarefas se tornaram cada vez mais pesadas: ocupavam

noites, fins de semana e envolviam conteúdos cada vez mais extremos, como violência sexual entre familiares e zoofilia. Certo dia, voltando para casa, recebeu uma mensagem da esposa pedindo que passasse no mercado. Quando chegou, ela não estava mais lá. Em seguida, recebeu uma mensagem: “Não reconheço mais o homem em que você se tornou. Não vou voltar”. Quando o ChatGPT foi oficialmente lançado, em novembro de 2022, Okinyi disse à Hao ter sentido orgulho de ter contribuído para tornar a ferramenta mais segura. Mas a pergunta permaneceu: “O que recebi em troca valeu o que perdi?”.

Okinyi e outros trabalhadores como ele não prestavam serviço diretamente para a OpenAI, mas para empresas terceirizadas que operam também para várias outras companhias. “Não é bom para a imagem das empresas que os consumidores saibam que alguns dos produtos que estão comprando podem ter esse tipo de trabalho sujo sendo feito nos bastidores”, avalia Hao.

[...]

Hao identifica três características em comum entre esses novos trabalhadores para o treinamento da IA: são instruídos, têm ótima conectividade com a internet e baixa renda. “São as condições que as empresas de IA descobriram que formam os melhores trabalhadores, porque eles executam bem as tarefas, são treinados muito rapidamente e estão dispostos a fazer isso por muito, muito, muito pouco dinheiro”.

Um dos argumentos recorrentes dos que apoiam esse tipo de trabalho é que, sem eles, provavelmente estas pessoas teriam de se sujeitar a condições ainda piores para se sustentar. Um empresário do setor é citado no livro por uma frase do tipo. Ele disse que “se você pudesse estar puxando um riquixá (veículo de duas rodas puxado por um humano) ou rotulando dados em um cibercafé com ar-condicionado, este último é um trabalho melhor”.

Para Hao, as empresas não podem usar isso como desculpa para desrespeitar direitos humanos. “Por que eles não estão pagando aos trabalhadores um salário justo para realmente fazer um trabalho que é fundamental para que eles consigam lucrar seus bilhões?”, questionou, lembrando que uma das premissas da OpenAI é justamente desenvolver uma tecnologia que possa ser usada pela humanidade para gerar mais riqueza. [...]

TOLEDO, Luiz Fernando; BELLO, Giovanni. O desgastante trabalho humano por trás do ChatGPT: ‘Não é tão emocionante quando descobrimos o que envolve’. BBC News Brasil, São Paulo, 25 jun. 2025. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/clyg436kmr3o>. Acesso em 22 nov. 2025. (com supressões e alterações).

1. Considerando as características e a função comunicativa do texto, é possível afirmar que se trata de:

- (A) uma notícia, pois informa sobre o mais recente lançamento no mercado de ferramentas de IA generativa.
- (B) uma crônica, pois recorre a metáforas para tratar, de maneira poética, do processo de construção de ferramentas de IA generativa.
- (C) uma reportagem, pois se dedica a entender um acontecimento social relevante, pelo viés jornalístico.
- (D) um artigo de opinião, pois se estrutura em torno de um ponto de vista contrário à utilização de ferramentas de IA generativa.
- (E) uma narração, pois é articulado em torno das histórias de trabalhos da indústria de IA contadas em um livro.

2. Considerando as escolhas argumentativas do texto, é INCORRETO afirmar que:
- (A) o texto se vale de um contraponto entre o mágico e o real para tratar da relação entre o funcionamento aparente das IAs generativas, como percebido por seus usuários, e o que acontece nos bastidores, em sua cadeia produtiva.
 - (B) o texto é construído a partir do exposto no livro de Karen Hao sobre o processo de contratação de mão de obra para trabalhar na indústria da IA generativa.
 - (C) os autores do texto, ao categorizar as cadeias produtivas envolvidas na indústria de IA como “complexas e opacas”, evidenciam sua intrincada rede de relações e processos pouco transparentes.
 - (D) a informação de que os trabalhadores terceirizados filtram textos que não foram produzidos por uma pessoa real reforça o argumento de Hao de que esses trabalhadores são protegidos de danos psicológicos pela OpenAI.
 - (E) as características em comum entre os trabalhadores para o treinamento de IA identificadas por Hao indicam um cenário de baixo poder aquisitivo dessas pessoas, que as influencia a se sujeitarem a condições precarizadas de trabalho.
3. A expressão “Este último” (Linha 66) retoma:
- (A) “os que apoiam esse tipo de trabalho” (Linha 63) .
 - (B) “condições ainda piores” (Linha 64).
 - (C) “estar puxando um riquixá” (Linha 65).
 - (D) “rotulando dados em um cibercafé com ar-condicionado” (Linha 66).
 - (E) “um empresário do setor” (Linha 64).
4. A palavra “contingente” (Linha 36) pode ser substituída, no trecho em que ocorre, por:
- (A) fixa.
 - (B) casual.
 - (C) efetiva.
 - (D) cadastrada.
 - (E) precarizada.
5. A história de Mophat Okinyi, retratada no livro de Karen Hao, revela que:
- (A) a sua atuação profissional afetou, de maneira substancial, as suas vivências pessoais, principalmente em relação ao seu casamento.
 - (B) o orgulho que Okinyi sentiu por ter contribuído para tornar o ChatGPT mais seguro foi muito maior que as pequenas barreiras que enfrentou.
 - (C) Okinyi prestava serviço diretamente para a OpenAI, sendo um dos poucos funcionários efetivos da empresa.
 - (D) Okinyi atuava na equipe com função de moderar conteúdos relacionados ao racismo.
 - (E) Okinyi decidiu denunciar a OpenAI à polícia pelas péssimas condições de trabalho.

6. Levando-se em conta o trecho “Em um vídeo de apresentação da ferramenta de conversa por voz com o ChatGPT, uma porta-voz da empresa afirmou: ‘isso parece tão mágico, é maravilhoso’” (linhas 8 e 9), julgue os itens abaixo e marque a opção CORRETA:
- I. a vírgula após o vocábulo “ChatGPT” se justifica porque separa um adjunto adverbial deslocado e de longa extensão;
 - II. o pronome “isso” retoma pontualmente o vocábulo “apresentação”;
 - III. o uso dos dois pontos no trecho tem uma função exemplificativa.
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.
7. Levando-se em conta o trecho “. Mas o sucesso comercial da OpenAI não vem do além. Está ligado, em boa parte, com a exploração de pessoas e recursos naturais bastante reais, envolvendo cadeias produtivas complexas e opacas, que terceirizam responsabilidades e exploram desigualdades estruturais” (linhas 9 a 11), julgue os itens abaixo e marque a opção CORRETA:
- I. o período “. Mas o sucesso comercial da OpenAI não vem do além” pode ser reescrito da seguinte forma: “, mas o sucesso comercial da OpenAI não vem do além”;
 - II. o trecho “Está ligado, em boa parte, com a exploração de pessoas” pode ser reescrito da seguinte forma: “Está ligado, em boa parte, à exploração de pessoas”;
 - III. o pronome relativo no trecho “que terceirizam responsabilidades” pode ser permutado, sem nenhum prejuízo, pelo pronome “as quais”.
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.

8. Levando-se em conta o trecho “O ‘império’ que dá título ao livro está ligado a essas relações de exploração econômica e à concentração de poder” (linha 21), julgue os itens abaixo e marque a opção CORRETA:
- I. a forma verbal “está” concorda com o vocábulo mais próximo: “livro”;
 - II. o vocábulo “a”, antes do vocábulo “essas”, deveria ter recebido o acento grave;
 - III. o trecho “que dá título ao livro” pode ser separado por duas vírgulas sem que haja alteração do sentido original do trecho.
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.
9. Levando-se em conta o trecho “Hao identifica três características em comum entre esses novos trabalhadores para o treinamento da IA: são instruídos, têm ótima conectividade com a internet e baixa renda” (linhas 59 e 60), julgue os itens abaixo e marque a opção CORRETA:
- I. a forma verbal “têm” está grafada com o acento correto porque tem, como sujeito, o sintagma “três características”;
 - II. o uso de dois pontos no trecho cumpre uma função explicativa;
 - III. o trecho “são instruídos, têm ótima conectividade com a internet e baixa renda” pode ser reescrito do seguinte modo: “1) são instruídos; 2) têm ótima conectividade com a internet e 3) possuem baixa renda”.
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.
10. O vocábulo “destrinchar” (linha 14), no contexto em que ocorre, tem, como melhor substituto, o vocábulo:
- (A) separar.
 - (B) dividir.
 - (C) divisar.
 - (D) resolver.
 - (E) esmiuçar.

MATEMÁTICA

11. Uma fábrica produz mensalmente 18.000 litros de cajuína. A cajuína é colocada em garrafas de meio litro e vendida em caixas com 24 garrafas. Quantas caixas de cajuína foram produzidas em um ano?
- (A) 12.000
(B) 15.000
(C) 16.000
(D) 18.000
(E) 30.000
12. Pedro comprou, numa confeitaria, 40% da torta de chocolate e 20% da torta de frango por 36 reais. Sabendo que a torta de frango é 30 reais mais cara que a torta de chocolate, para comprar, em reais, uma torta de chocolate e uma torta de frango completas são necessários:
- (A) 50
(B) 80
(C) 100
(D) 120
(E) 130
13. Ana comprou, numa padaria, 20% de uma torta de limão e 50% de um pudim de leite, gastando 50 reais. Na mesma padaria, Carlos comprou 40% da torta de limão e 40% da torta de carne de sol, pagando 60 reais. Assinale a opção abaixo que apresenta o valor gasto em reais para comprar 3 tortas de limão, 5 pudins de leite e 1 torta de carne de sol:
- (A) 650
(B) 700
(C) 750
(D) 800
(E) 1000
14. Bens, produtos e serviços possuem um certo preço associado à demanda (D) desse item, em que quanto maior a quantidade de itens disponíveis, menor tende a ser o preço. Desta forma, a demanda D multiplicada pelo preço efetivo (p) por item, representa uma medida de receita chamada Gasto do Consumidor (R), dada por

$$R = p.D.$$

Assumindo que a demanda para a quantidade de pares de sapatos que um consumidor está disposto a comprar ao preço de R\$ 40,00 por par é dada por

$$D = 150.2^{-1,6}.$$

A opção que apresenta o Gasto do Consumidor é:

- (A) $2000.2^{-1,6}$
(B) $6000.2^{-1,6}$
(C) 6000.2^{40}
(D) $7000.2^{-1,6}$
(E) $800.2^{-1,6}$

15. Considere uma empresa que produz LEDs automáticos, com o custo para produzir uma quantidade q de produtos dada da seguinte maneira,

$$\text{Custo} = 50 + 3q + \frac{q^2}{10}.$$

A opção que contém a quantidade de LEDs que a empresa consegue produzir ao custo de R\$ 80,00 é:

- (A) 5
 (B) 8
 (C) 10
 (D) 20
 (E) 26
16. O preço de demanda é o preço que o vendedor quer receber, também chamado de preço de venda. O preço de oferta é o preço que o comprador está disposto a pagar, também chamado de preço de compra. Suponha que L denote a quantidade de litros de combustível e que o preço de oferta seja dado por:

$$\text{Preço de oferta} = 6 + \frac{L}{100}.$$

Por sua vez, o preço de demanda é dado por:

$$\text{Preço de demanda} = 18 - \frac{2L}{100}.$$

Sabendo que o equilíbrio entre os preços é obtido quando o preço de oferta é igual ao preço de demanda, a opção abaixo que indica a quantidade de litros de combustível e o preço de oferta, respectivamente, para que se tenha equilíbrio, é:

- (A) quantidade = 400, preço de oferta = 12
 (B) quantidade = 100, preço de oferta = 10
 (C) quantidade = 200, preço de oferta = 18
 (D) quantidade = 300, preço de oferta = 11
 (E) quantidade = 400, preço de oferta = 10
17. Suponhamos que você seja líder de marketing de uma marca de vestuário de comércio eletrônico de médio porte, com um orçamento anual de marketing de R\$ 100.000,00 dividido em três canais: pesquisas pagas, email, mídias sociais. Cada canal possui seu próprio retorno esperado e seu perfil de retorno:

Canais	Retorno necessário	Participação de gasto
Pesquisas pagas	16.000,00	0,50
Email	11.000,00	0,30
Mídias sociais	11.000,00	0,20

Sabendo que participação de gastos representa o peso, assinale a opção que representa a média ponderada entre retorno necessário e participação de gasto:

- (A) 13.500,00
 (B) 14.000,00
 (C) 25.200,00
 (D) 28.000,00
 (E) 30.500,00

18. Os números inteiros de 1 a 9 estão distribuídos na tabela 3×3 de modo que o produto dos elementos da última linha é 8. Sabendo disso, a opção que contém o valor de $a + b + c + d$ é:

a	b	5
c	3	d
1	x	y

- (A) 19
 (B) 20
 (C) 25
 (D) 30
 (E) 32
19. A média aritmética das notas de Matemática da última avaliação do ano de 2025 da turma de 5º ano da professora Júlia é 8. Alguns discentes perceberam um erro na correção e após uma nova correção, a nota de 15 discentes aumentou em 2 pontos e a nota dos demais discentes diminuiu 1 ponto. Após a atualização das notas, a média aritmética das notas dos discentes passou a ser 8,5. A opção que contém a quantidade de discentes da turma de 5º ano da professora Júlia é:
- (A) 30
 (B) 32
 (C) 35
 (D) 40
 (E) 45
20. Os amigos Antônio, Bento, Camila, Dalton e Eloisa decidiram realizar um torneio de xadrez com as seguintes regras:
- (i) cada um deles jogará uma única partida de xadrez com cada um dos outros;
 - (ii) cada vitória vale 3 pontos;
 - (iii) cada empate vale 1 ponto;
 - (iv) cada derrota vale 0 pontos.

Após o fim do torneio a tabela de pontuação foi a seguinte:

Nome	Pontuação total no torneio
Antônio	12 pontos
Bento	1 ponto
Camila	9 pontos
Dalton	3 pontos
Eloísa	4 pontos

A opção que apresenta a informação CORRETA sobre o torneio é:

- (A) Dalton empatou três partidas.
 (B) Bento venceu pelo menos uma partida.
 (C) Eloísa venceu a partida contra Dalton.
 (D) Eloísa venceu a partida contra Bento.
 (E) Camila perdeu pelo menos duas partidas.

LEGISLAÇÃO

21. Marta, após aprovação em concurso público, foi nomeada para o cargo de Analista Administrativo em Órgão Público Federal, tendo tomado posse em 05 de julho de 2024. Até o dia 25 do mesmo mês ainda não havia entrado em exercício por motivos pessoais. Nesse caso,
- (A) a posse será tornada sem efeito e o cargo será considerado vago.
 - (B) a nomeação será automaticamente prorrogada por 15 dias.
 - (C) a servidora poderá requerer exercício posterior mediante justificativa.
 - (D) o Órgão deverá instaurar sindicância para apurar o abandono.
 - (E) a servidora será exonerada do cargo.
22. Pedro, técnico lotado no laboratório de química da Universidade Federal do Piauí, que exerce suas atividades em contato permanente com substâncias tóxicas, precisou solicitar afastamento do cargo por problemas de saúde e faz jus à gratificação por atividade de risco e adicional de insalubridade. O tratamento legal dessas vantagens durante o afastamento deve ser:
- (A) mantêm-se o pagamento integral do adicional pelo exercício de atividades insalubres e perigosas.
 - (B) é devido o pagamento parcial dos valores dos adicionais.
 - (C) não são devidos os pagamentos de adicionais durante o afastamento.
 - (D) será mantido, durante o período de afastamento, apenas o pagamento do adicional de insalubre.
 - (E) serão mantidos os pagamentos desde que se realizem exames médicos a cada seis meses.
23. Um servidor público federal possui um filho de 10 anos com diagnóstico comprovado de Transtorno do Espectro Autista (TEA) e solicita horário especial, sem compensação de jornada, para acompanhá-lo no tratamento multidisciplinar intensivo. Apresentou laudo médico e plano terapêutico atualizados ao seu órgão de lotação para fundamentar seu pedido. Diante do caso apresentado, o servidor:
- (A) não terá direito ao horário especial sem compensação, pois isso somente seria possível ao próprio servidor com deficiência.
 - (B) para servidores com dependentes, somente é permitido horário especial com compensação de horas.
 - (C) deve comprovar a necessidade por junta médica oficial.
 - (D) terá seu direito negado pela administração pública, caso haja prejuízo relevante ao serviço.
 - (E) cumprirá o horário especial, com a devida compensação, salvo se comprovar a impossibilidade material de compensá-lo.
24. A Administração Pública iniciou um procedimento para apurar falhas graves em um contrato de tecnologia utilizado para monitoramento de fronteiras. O processo contém informações classificadas sobre estratégias de segurança nacional, protocolos de defesa e dados pessoais de agentes que atuam em operações sigilosas. Ao tomar conhecimento da investigação, uma associação civil solicitou acesso integral aos autos, argumentando que a publicidade é regra na Administração Pública. Considerando os princípios da Administração Pública e as restrições previstas na Constituição Federal, é CORRETO afirmar que:
- (A) a publicidade pode ser restringida, pois informações sigilosas relativas à segurança do Estado autorizam o sigilo.
 - (B) a Administração deve conceder acesso total, já que a publicidade é princípio que não comporta limitações.
 - (C) o sigilo somente pode ser aplicado mediante autorização judicial, sendo vedado ao órgão público limitar o acesso por conta própria.
 - (D) a divulgação integral é obrigatória, desde que os interessados assinem termo de confidencialidade.
 - (E) a publicidade só pode ser restringida em processos disciplinares, não sendo possível limitar o acesso em procedimentos relacionados à segurança do Estado.

25. Benedita foi aprovada em concurso público federal e tomou posse no cargo de Assistente em Administração. Após iniciar o exercício, em 10 de março, passou a ser avaliada periodicamente pela chefia, conforme os critérios do estágio probatório. No segundo ano, Benedita solicitou licença por motivo de doença em pessoa da família, sendo afastada por 60 dias. Já no terceiro ano, recebeu avaliação insatisfatória no fator produtividade, mas excelente nos demais. Com base na Lei nº 8.112/1990, é CORRETO afirmar que:
- (A) o período de licença por motivo de doença na família interrompe o estágio probatório, que deverá ser reiniciado após o retorno da servidora.
 - (B) a avaliação será satisfatória observando os fatores: assiduidade, disciplina, cordialidade, produtividade e capacidade de iniciativa.
 - (C) a servidora somente adquire a estabilidade após três anos de efetivo exercício e todos os fatores legais devem ser plenamente atendidos na avaliação.
 - (D) antes de findo o período do estágio probatório, a chefia imediata fará a avaliação do desempenho da servidora e encaminhará à comissão avaliadora constituída para homologá-la.
 - (E) a servidora adquire estabilidade automaticamente após dois anos de exercício, independentemente da avaliação realizada pela comissão de avaliação.
26. Buscando ampliar a participação quanto à defesa dos direitos dos usuários do serviços públicos, o Município de Carinhoso, no ano de 2024, implantou sua Ouvidoria Geral. Nos três primeiros meses de funcionamento, a Ouvidoria recebeu várias reclamações sobre a demora na emissão de documentos e dificuldades de atendimento presencial. A equipe da Ouvidoria iniciou um diagnóstico preliminar, manteve contato com os setores envolvidos nas reclamações, sugeriu ajustes no fluxo de atendimento e acompanhou, junto aos gestores, as ações adotadas. Além disso, buscou promover reuniões de conciliação entre usuários insatisfeitos e o órgão responsável para evitar novas reclamações dos usuários de serviço. Com base nas atribuições das Ouvidorias, previstas no Art. 13 da Lei 13.460/2017, é CORRETO afirmar que a atuação descrita envolve:
- (A) receber e encaminhar manifestações dos usuários, propor aperfeiçoamentos na prestação dos serviços e promover mediação e conciliação entre usuários e órgão público.
 - (B) exclusivamente fiscalizar servidores e aplicar sanções administrativas relacionadas ao mau atendimento.
 - (C) atuar como órgão disciplinar, responsável por instaurar processos administrativos e punir irregularidades funcionais.
 - (D) representar judicialmente os usuários em demandas contra o órgão público.
 - (E) atuar apenas como canal de sugestões, sem competência para acompanhar ou propor melhorias nos serviços públicos.

27. Um servidor público federal, responsável pela análise dos pedidos de autorização de eventos culturais junto à Prefeitura do município de Caridade, durante seu horário de almoço, assistiu gratuitamente a uma palestra em uma Universidade Pública sobre políticas culturais, aberta ao público. Na ocasião, chegou a manifestar opiniões e questionamentos sobre o tema abordado, porém não utilizou informações privilegiadas e não manteve contato com as empresas interessadas em decisões do órgão onde trabalha e que também participavam do evento. Após a palestra, o servidor retornou normalmente às suas atividades. Conforme a Lei nº 12.813/2013, que dispõe sobre conflito de interesses no exercício de cargo público ou emprego do Poder Executivo Federal, a situação apresentada:
- (A) configura conflito de interesses, porque o servidor participou de evento externo sem autorização prévia.
 - (B) representa uso indevido de informação privilegiada, mesmo que o servidor não tenha compartilhado dados sigilosos.
 - (C) caracteriza conflito de interesses, pois qualquer participação do servidor em eventos externos pode influenciar sua atuação.
 - (D) não configura conflito de interesses, pois o servidor participou de atividade aberta ao público, sem uso de informação privilegiada ou produzindo benefício privado relacionado às suas decisões funcionais.
 - (E) enquadra-se como conflito de interesses, porque toda atividade acadêmica é considerada incompatível com o exercício do cargo público.
28. A Prefeitura do Município de Jatobá, após evento climático atípico, expediu um ato administrativo determinando o fechamento temporário de um parque público para manutenção. O ato foi expedido pela autoridade competente, tendo sido publicado no diário oficial, indicando expressamente o motivo: risco de acidentes devido a iminente queda de árvores antigas muito danificadas após o citado evento. O ato administrativo produziu efeitos imediatos e obrigou os usuários, permissionários e colaboradores a desocuparem o parque. Sobre os elementos e atributos do ato administrativo, é CORRETO afirmar que:
- (A) o ato apresenta os elementos: competência, motivo e forma corretamente atendidos e expressa os atributos da presunção de legitimidade e da imperatividade.
 - (B) o ato é inválido quanto ao elemento finalidade, pois atos administrativos nunca restringem o uso de bens públicos.
 - (C) o ato é nulo, pois somente ao Poder Legislativo compete determinar o fechamento de espaços públicos.
 - (D) a imperatividade não está presente no ato.
 - (E) o ato é anulável, pois atos administrativos não podem produzir efeitos imediatos.

29. Felipa, servidora pública federal, ocupante de cargo efetivo, foi acusada de utilizar o veículo oficial da autarquia em que trabalha para levar seus filhos diariamente para a escola. Após receber a denúncia, a autoridade competente decidiu apurar os fatos e designou comissão para conduzir o procedimento disciplinar, nos termos da Lei nº 8.112/1990. Considerando o regime disciplinar previsto no Regime Jurídicos dos Servidores Públicos Cíveis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais, assinale a opção CORRETA sobre o Processo Administrativo Disciplinar (PAD):
- (A) o PAD a ser instaurado deverá ser conduzido por um servidor estável, desde que tenha experiência comprovada.
 - (B) a servidora acusada, Felipa, não terá direito à defesa escrita, pois o contraditório só é garantido em eventual processo perante o Poder Judiciário.
 - (C) a comissão do PAD deverá ser composta por três servidores estáveis e a servidora, Felipa, terá direito de acompanhar o processo, apresentando sua defesa.
 - (D) o relatório final, a ser elaborado pela comissão disciplinar, concluindo pela responsabilidade da servidora aplicará diretamente a penalidade.
 - (E) o PAD somente será iniciado após conclusão da sindicância, cujos autos integrarão o processo como peça informativa obrigatória da instrução.
30. No modelo de Estado Democrático de Direito, as funções do Estado devem ser cuidadosamente controladas. Isso posto, a Constituição Federal de 1988 trouxe um capítulo disciplinando a atuação da Administração Pública, seja no âmbito Federal, Estadual, Municipal ou Distrital. Considerando este contexto normativo, identifique a opção abaixo que não está prevista na Constituição Federal em vigor:
- (A) as funções de confiança e os cargos em comissão destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
 - (B) a remuneração dos servidores públicos somente poderá ser fixada ou alterada por lei específica, observada a iniciativa privativa em cada caso, assegurada revisão geral anual.
 - (C) somente por lei específica poderá ser criada autarquia e autorizada a instituição de empresa pública, de sociedade de economia mista e de fundação.
 - (D) o regime próprio de previdência social dos servidores titulares de cargos efetivos terá caráter contributivo e solidário, mediante contribuição do respectivo ente federativo, de servidores ativos, de aposentados e de pensionistas.
 - (E) são efetivos, após três anos de pleno exercício, os servidores nomeados para cargo de provimento efetivo em virtude de concurso público.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. Durante o planejamento nutricional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que atende trabalhadores de uma indústria de alimentos em regime de 8 horas diárias, o nutricionista observou aumento do consumo de preparações ricas em gordura saturada e açúcares simples, com queixas de fadiga e sonolência pós-almoço. Diante disso, optou-se por reformular o cardápio, considerando os princípios bioquímicos e metabólicos dos nutrientes e as necessidades de energia. Com base nisso, analise as assertivas a seguir e marque a opção CORRETA:
- I. A inclusão de carboidratos complexos de baixo índice glicêmico, como arroz integral e leguminosas, contribui para maior estabilidade glicêmica e melhora da oxidação lipídica, favorecendo o desempenho cognitivo e físico no ambiente laboral.
 - II. A substituição parcial de gorduras saturadas por mono e poli-insaturadas, especialmente ricas em ômega-3, pode modular a fluidez da membrana celular e reduzir a produção de citocinas inflamatórias, com impacto positivo no metabolismo muscular e na fadiga.
 - III. A oferta de proteínas de alto valor biológico no almoço, associada à ingestão adequada de carboidratos, estimula a síntese de proteínas pós-prandial por meio da ativação da via de sinalização mTOR, auxiliando na manutenção da massa magra e no metabolismo basal.
 - IV. A redução do aporte lipídico para menos de 15% do valor energético total (VET) é recomendada em trabalhadores para otimizar o metabolismo energético e prevenir dislipidemias, conforme diretrizes metabólicas atualizadas.
 - V. A adequação do fracionamento das refeições e do perfil de macronutrientes devem considerar não apenas a necessidade calórica, mas também os ritmos circadianos e a termogênese alimentar, melhorando a disponibilidade de substratos energéticos ao longo da jornada de trabalho.
- (A) Apenas I, II e IV estão corretas.
 - (B) Apenas I, II, III e V estão corretas.
 - (C) Apenas II, III e IV estão corretas.
 - (D) Apenas I, III e V estão corretas.
 - (E) Todas as afirmativas estão corretas.
32. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa de energia está revisando o planejamento alimentar do refeitório, que atende 850 trabalhadores adultos saudáveis, entre 20 e 59 anos, com diferentes níveis de atividade física. A nutricionista responsável decidiu utilizar as *Dietary Reference Intakes* (DRIs) para aprimorar o planejamento do cardápio coletivo. Durante a análise, observou que parte da equipe apresentava baixo consumo de cálcio e magnésio, enquanto outros trabalhadores faziam uso de suplementos multivitamínicos. Considerando os princípios metodológicos e conceituais das DRIs, assinale a opção CORRETA:
- (A) No planejamento coletivo, a aplicação da EAR permite estimar a ingestão média necessária para o grupo, sendo o valor de RDA reservado à avaliação individual, enquanto o UL é o limite máximo de ingestão diária que não oferece risco à maioria dos indivíduos.
 - (B) O valor de EAR é utilizado para estimar a ingestão adequada de indivíduos, enquanto o de AI é aplicável apenas a populações com dados de consumo consolidados e distribuição normal de nutrientes.
 - (C) Para grupos populacionais, o mais indicado para o cálculo das necessidades médias é a RDA, pois reflete o valor capaz de atender 50% da população e reduz o risco de deficiência nutricional.
 - (D) O valor de AI deve substituir o de EAR quando o nutriente apresentar distribuição assimétrica de consumo, pois o AI representa a média de ingestão observada em 50% da população.
 - (E) O valor de UL é definido como o ponto em que metade da população apresenta sinais de toxicidade e, portanto, não deve ser considerado no planejamento de cardápios institucionais.

33. Na auditoria de um restaurante de uma empresa de mineração paraense, observou-se que trabalhadores atuavam em jornadas de 12 horas diárias, com esforço físico predominantemente pesado (escavação, transporte manual de carga e exposição a calor). O cardápio padrão possui um Valor Energético Total (VET) de 2.600 kcal/dia, com 15% de proteínas, 35% de lipídios e 50% de carboidratos. Com base nas recomendações de energia e macronutrientes da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) para adultos saudáveis e trabalhadores de alta demanda física, assinale a opção CORRETA em relação à adequação nutricional e à necessidade de ajustes na dieta oferecida.
- (A) O valor energético total está adequado, pois o gasto energético médio de adultos com atividade intensa raramente ultrapassa 2.800 kcal/dia e o teor proteico (15%) é suficiente para manutenção da massa muscular.
 - (B) A distribuição atual (15% de proteínas, 35% de lipídios e 50% de carboidratos) está adequada, mas recomenda-se reduzir o valor energético total para evitar ganho de peso, priorizando a hidratação oral como principal estratégia nutricional.
 - (C) A proporção de lipídios (35%) deve ser aumentada para 40 a 45% do VET, pois a gordura é o principal combustível em atividades intensas e de longa duração.
 - (D) A ingestão proteica (15%) está excessiva, pois ultrapassa a recomendação máxima de 1,0 g/kg/dia para indivíduos fisicamente ativos, causando desequilíbrio da dieta.
 - (E) O valor energético está subestimado, sendo recomendada ingestão de aproximadamente, 3.500 a 4.200 kcal/dia para homens com trabalho físico pesado, além de maior densidade de carboidratos (55-65% do VET) para reposição do glicogênio muscular.
34. Durante uma análise dos relatórios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de um município amazônico, observou-se o seguinte perfil da população adulta cadastrada: 65% apresentaram excesso de peso (Índice de Massa Corporal - IMC $\geq 25\text{kg}/\text{m}^2$) e 19% obesidade (IMC $\geq 30\text{kg}/\text{m}^2$). A mediana do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) foi 220 g/dia e 46% referiram consumo regular de refrigerantes e ultraprocessados (≥ 5 dias/semana). Nesse sentido, considerando as diretrizes técnicas do SISVAN, os indicadores populacionais de avaliação nutricional e as metodologias recomendadas de coleta e interpretação, assinale a opção CORRETA.
- (A) O SISVAN classifica o estado nutricional de adultos com base no IMC ajustado por idade, conforme as faixas de corte da Organização Mundial da Saúde (OMS), e a baixa ingestão de FLV (< 300 g/dia) deve ser interpretada como risco nutricional leve, não compondo o diagnóstico de inadequação alimentar.
 - (B) O diagnóstico de situação alimentar e nutricional populacional deve integrar os dados antropométricos e de consumo alimentar, onde a ingestão de FLV inferior a 400 g/dia é um indicador de alimentação inadequada, conforme recomenda a OMS e o Guia Alimentar para a População Brasileira.
 - (C) A prevalência de obesidade observada (19%) é considerada baixa para o padrão nacional e não exige prioridade de ações na agenda de vigilância alimentar e nutricional municipal, conforme o protocolo de priorização do SISVAN.
 - (D) O indicador de consumo de alimentos ultraprocessados ≥ 5 dias/semana é avaliado apenas em crianças e adolescentes, não sendo um marcador de alimentação inadequada para adultos no SISVAN.
 - (E) O protocolo SISVAN recomenda a avaliação da circunferência da cintura (CC) apenas em gestantes e idosos, sem obrigatoriedade em adultos de 20 a 59 anos de idade na rotina da atenção primária.

35. O nutricionista responsável por um Restaurante Universitário (RU) está revisando as fichas técnicas das preparações do cardápio e precisa calcular a quantidade de mamão formosa necessária para a produção de uma vitamina com leite servida no desjejum. Para isso, realizou um teste do fator de correção (FC) com 2 kg da fruta *in natura*, que após o pré-preparo passou a pesar 1,4 kg. Considerando-se que cada porção da preparação contém 100 g do mamão e que serão atendidos 80 comensais, assinale a opção CORRETA que indica a quantidade aproximada dessa fruta a ser adquirida.
- (A) 8 kg
 - (B) 10 kg
 - (C) 11 kg
 - (D) 12 kg
 - (E) 13 kg
36. Nos serviços de alimentação coletiva, o nutricionista deve considerar fatores como características nutritivas, sensoriais, cortes adequados e métodos de cocção, além do rendimento e custo-benefício dos diversos grupos de alimentos, a fim de assegurar refeições equilibradas e sustentáveis. Nesse contexto, após análise das opções a seguir, registre **V**, para verdadeiro, e **F**, para falso, e assinale a opção com a sequência CORRETA.
- () O período de armazenamento, temperatura e grau de umidade no local de armazenamento, variedade da leguminosa e presença de minerais na água de cozimento podem influenciar na cocção de leguminosas.
 - () O frango é a mais comum das aves e pode ser classificado em galeto, frango comum, galo/galinha e frango capão, de acordo com a idade e o peso do animal, sendo indicado um tipo de calor e tempo de cocção diferenciados.
 - () A combinação arroz com feijão é benéfica à saúde, pois se complementam com relação aos aminoácidos lisina, que é limitante no feijão, e metionina, que é limitante no arroz.
 - () Para fins de consumo, recomenda-se a lavagem dos ovos antes do armazenamento e o incentivo ao consumo de preparações com ovos crus, uma vez que a lisozima presente na clara possui ação antibacteriana natural.
 - () O remolho é a técnica mais utilizada antes da cocção de leguminosas. A quantidade de água para intumescimento do grão durante a cocção varia de acordo com o tipo da leguminosa, geralmente ficando em torno de 2 a 3 xícaras de chá de água para cada xícara de leguminosa.
- (A) V, V, F, F, V.
 - (B) V, V, V, F, V.
 - (C) V, F, F, V, V.
 - (D) F, F, F, V, F.
 - (E) V, V, F, V, V.

37. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa pública serve 1.200 refeições diárias, atendendo trabalhadores saudáveis. Durante a revisão do cardápio mensal, o nutricionista responsável propôs ajustes para otimizar custo, elevar aceitabilidade e garantir a adequação nutricional, em consonância com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e o Guia Alimentar para a População Brasileira. A seguir, analise as assertivas sobre processo de planejamento de cardápios, julgue-as como Certa (C) ou Errada (E) e depois assinale a assertiva CORRETA.
- I. A substituição parcial de carnes vermelhas por leguminosas e ovos é uma estratégia coerente com a promoção da alimentação adequada e sustentável, podendo reduzir custos sem comprometer o teor de proteínas, desde que se mantenha o perfil de aminoácidos essenciais no conjunto das refeições.
 - II. O aumento do número de preparações com alimentos ultraprocessados, desde que dentro do valor calórico planejado, é considerado aceitável pelo PAT e não compromete o atendimento aos princípios de alimentação saudável em coletividades sadias.
 - III. A análise de aceitabilidade deve considerar simultaneamente o percentual de resto-ingestão e o retorno sensorial positivo (preferência declarada $\geq 80\%$), pois valores isolados podem mascarar a baixa aceitação real do cardápio.
 - IV. A redução linear do per capita de todos os itens do cardápio em 5% é uma estratégia tecnicamente adequada para reduzir custos, pois preserva a proporcionalidade nutricional entre os grupos alimentares e mantém o mesmo perfil de macronutrientes.
 - V. Em cardápios para coletividades sadias, a inclusão de alimentos regionais e sazonais tende a melhorar a aceitabilidade e otimizar o custo, atendendo simultaneamente aos princípios da sustentabilidade e da identidade cultural recomendados pelo Guia Alimentar.
- (A) C-E-E-C-C
 - (B) C-E-C-E-C
 - (C) E-E-C-E-C
 - (D) E-C-E-C-E
 - (E) C-E-C-E-E

38. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que atende 1.200 trabalhadores por dia, foi realizado um levantamento de consumo e desperdício durante 30 dias. Os dados médios diários foram: oferta energética do prato principal = 820 kcal/porção; porção de guarnição *hortifrúti* (salada crua ou cozida) = 80 g por refeição; taxa média de resto-ingestão (sobras no prato) = 18% para o prato principal e 35% para a guarnição. O perfil dietético dos usuários indica predomínio de consumo de alimentos ultraprocessados fora da UAN (conforme dados locais e tendência nacional). Assim, reitera-se a exigência de adequação às metas de qualificação nutricional do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e às políticas públicas de promoção de alimentação saudável e considerando as evidências, as orientações sobre o consumo alimentar em coletividades sadias e a gestão de UAN, assinale a opção CORRETA.
- (A) Manter a oferta energética de 820 kcal/porção e reduzir somente a oferta de saladas para 50 g/porção diminuirá o desperdício total, sem impacto negativo na adequação nutricional da refeição, pois a maioria dos trabalhadores já compensa o consumo de hortaliças fora da UAN.
- (B) A estratégia mais eficaz e alinhada às diretrizes do Guia Alimentar e à Política Nacional de Alimentação e Nutrição é diminuir o teor energético do prato principal, reduzindo gorduras e porções densas, com aumento da oferta e atratividade de hortaliças (≥ 100 g servidas de forma diversificada), acompanhada de ações educativas e ajustes de porcionamento com monitoramento do resto-ingestão, pois melhora a qualidade dietética, reduz o consumo de alimentos ultraprocessados e diminui o desperdício a médio prazo.
- (C) Em função da alta taxa de resto-ingestão da guarnição (35%), a medida mais rápida e recomendada é retirá-la do serviço, oferecendo apenas prato principal pré-portionado, com repercussão no decréscimo do desperdício e aumento da aceitação das refeições entre os trabalhadores, sem necessidade de intervenção educativa.
- (D) Para cumprir normas sanitárias recentes e as resoluções da ANVISA, a UAN deve priorizar exclusivamente a substituição de alimentos frescos por produtos processados com rotulagem simplificada, por facilitar o controle de qualidade e reduzir a contaminação microbiológica em grandes volumes.
- (E) A melhor prática é manter o cardápio inalterado e concentrar esforços apenas na comunicação institucional, por meio de cartazes e e-mails, que incentivem os trabalhadores a consumirem mais frutas/verduras fora da UAN, pois intervenções internas têm baixo impacto sobre padrão alimentar global.
39. Em Porto Alegre-RS, uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem o cardápio da quinta-feira composto por arroz simples, feijão mulatinho, frango em cubinhos com legumes e melancia. Neste contexto, o nutricionista responsável precisa dimensionar o caldeirão para o preparo do feijão. Considerando os dados seguintes, marque a opção CORRETA referente à capacidade mínima aproximada do caldeirão, que deverá ser usado para o preparo do feijão.

Per capita líquido	120 g
Fator de cocção	2,2
Número de refeições	3000
Câmara de ar	10%

- (A) 700 L para 360 kg.
- (B) 750 L para 360 kg.
- (C) 800 L para 300 kg.
- (D) 900 L para 360 kg.
- (E) 600 L para 300 kg.

40. Uma das múltiplas funções dos nutricionistas nas Unidades de Alimentação Coletiva (UANs) é o planejamento de compras e gestão de estoque. Considerando a temática, marque **V** para as assertivas verdadeiras e **F** para falsas, em seguida, assinale a opção **CORRETA** no tocante ao quantitativo de opções falsas.
- () O planejamento de compras leva em consideração o padrão de cardápios, o número de refeições a serem servidas, a sazonalidade e a quantidade disponível em estoque.
 - () O planejamento de compras deve ser feito com base no estoque mínimo necessário, não havendo a necessidade de prever variações decorrentes do aumento do número de refeições ou eventos imprevistos.
 - () A localização da UAN e a facilidade de transporte dos gêneros alimentícios impactam diretamente na política de compras e na periodicidade das entregas.
 - () A Curva ABC é uma ferramenta de gestão que categoriza itens em uma UAN, na qual itens B e C somados correspondem a 30% do custo mensal.
 - () Atualmente, observa-se nas UANs a utilização de estoques máximos, com o objetivo de prevenção a qualquer eventualidade ou situação de emergência, como o consumo elevado de insumos em datas comemorativas ou pelo atraso na entrega dos mesmos.
- (A) 5.
(B) 4.
(C) 3.
(D) 2.
(E) 1.
41. A gestão de pessoas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) objetiva a integração do colaborador na organização, o aumento e a qualidade da sua produtividade, por meio de ações específicas nas áreas de recrutamento, seleção, treinamento, capacitação, controle e avaliação de pessoal. Sobre a temática, julgue os itens a seguir e marque a opção **CORRETA**.
- I- Os treinamentos e a capacitação de manipuladores e de todos os envolvidos no processo de produção alimentar contribuem para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas.
 - II- A taxa de absenteísmo demonstra a relação entre o número de demissões em um período e o número médio de empregados que compõem o quadro de pessoal no mesmo período.
 - III- Os indicadores de avaliação de recursos humanos, que incluem a taxa de absenteísmo e a rotatividade de pessoal, permitem avaliar e melhorar a qualidade dos produtos e serviços na área de alimentação, levando em consideração a otimização da mão de obra.
 - IV. A capacitação dos colaboradores deve ser realizada periodicamente e de acordo com a legislação brasileira, deve abranger os seguintes temas: contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos, técnicas de cocção e manipulação higiênica dos alimentos.
- (A) Os itens I, II, III e IV são corretos.
(B) Apenas os itens I, II e III são corretos.
(C) Apenas os itens I e III são corretos.
(D) Apenas os itens I, III e IV são corretos.
(E) Apenas os itens III e IV são corretos.

42. O Restaurante Universitário (RU) de uma Instituição Pública em Fortaleza-CE serve, em média, 2.000 refeições diárias e funciona em dois turnos. Nos últimos meses, a nutricionista responsável observou atrasos na linha de distribuição, acúmulo de tarefas em determinados setores e queda na qualidade das preparações, o que levantou suspeitas de que o dimensionamento da equipe estivesse inadequado. Com base nas boas práticas de gestão de pessoas e nos parâmetros técnicos de dimensionamento da equipe em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a opção CORRETA.
- (A) O dimensionamento deve basear-se exclusivamente no número de refeições servidas, desconsiderando o tipo de cardápio e o sistema de produção, pois esses fatores variam diariamente.
- (B) A aplicação de metodologias de dimensionamento visa apenas à redução de custos com pessoal, não sendo indicadas para restaurantes institucionais de grande porte.
- (C) O dimensionamento adequado deve prever, obrigatoriamente, um número fixo de colaboradores por setor, independentemente das características físicas e funcionais da UAN.
- (D) O dimensionamento da equipe deve ser realizado apenas no momento da implantação do restaurante, não havendo necessidade de reavaliações periódicas, desde que o número médio de refeições permaneça constante.
- (E) A subestimação do quadro de pessoal pode comprometer a segurança alimentar, a qualidade das refeições e aumentar o absenteísmo, refletindo em menor produtividade e maiores custos operacionais.
43. Em São Luís-MA, o nutricionista de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) avaliou o seguinte cenário após três ciclos de cardápio, conforme o quadro abaixo e deseja melhorar a aceitabilidade média para $\geq 85\%$ e reduzir o custo global da refeição em 5%, sem alterar o valor nutricional. Com base em critérios técnicos e nas políticas públicas de alimentação coletiva, marque a opção CORRETA que descreve a melhor estratégia.

Preparação principal	Aceitabilidade (%)	Resto-Ingestão (%)	Custo per capita (R\$)
Frango assado	90,0	8,0	2,80
Carne bovina ensopada	84,0	12,0	4,60
Omelete de legumes	78,0	18,0	1,90
Peixe cozido	81,0	14,0	3,90

- (A) Reestruturar o preparo da omelete, incorporando ervas, queijos e técnicas que melhorem a aparência e o sabor, mantendo o insumo vegetal e o baixo custo.
- (B) Substituir o peixe por carne bovina, já que é a proteína com maior aceitação, ainda que mais cara, garantindo a meta de 85%.
- (C) Manter o cardápio, pois a média de aceitabilidade é adequada e qualquer modificação aumentará o custo operacional.
- (D) Aumentar a oferta de carne bovina e reduzir a de frango, equilibrando preferências e o custo médio.
- (E) Substituir todas as preparações por cortes de frango industrializados com saborizantes naturais, reduzindo custo e tempo de preparo.

44. Em um Restaurante Universitário (RU) de Belém-PA, o cardápio da semana inclui uma salada de legumes cozidos composta por cenoura, batata-doce, abóbora, brócolis e couve-flor. Após a distribuição de 300 porções, o nutricionista responsável observa que a aceitação da preparação, medida por meio de teste sensorial, apresentou uma média de 3,2 em uma escala de 5 pontos (sendo 5 muito gostoso e 1 muito ruim). Além disso, os restos da preparação indicaram que 20% dos alunos não consumiram a totalidade da porção. O nutricionista analisou que, em termos de qualidade nutricional, a preparação apresentou uma perda de 25% em vitaminas durante a cocção úmida por 20 minutos. Além disso, após aplicação do método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios), verificou-se que a salada de legumes cozidos apresentou monotonia de cores, excesso de textura mole e baixa atratividade visual. Com base nas observações acima, assinale a opção CORRETA que demonstra a medida corretiva adequada para garantir a melhoria da aceitação sensorial e qualidade nutricional da preparação.
- (A) Reduzir o tempo de cocção para 10 minutos, mantendo a mesma combinação de legumes, e aumentar a quantidade de temperos para melhorar o sabor.
 - (B) Substituir a batata-doce e a couve-flor por outros legumes com melhor aceitação sensorial, como abobrinha e vagem, mantendo o método de cocção atual para não comprometer a textura e o sabor.
 - (C) Modificar o tempo de cocção para 12 minutos, utilizar temperos frescos e realizar teste sensorial prévio com os alunos para garantir a aceitação, sem comprometer o valor nutricional.
 - (D) Aumentar a quantidade de legumes na salada, mantendo o tempo de cocção atual de 20 minutos, para reduzir o desperdício e aumentar o consumo, sem alterar os ingredientes.
 - (E) Substituir a salada de legumes cozidos por uma versão de legumes assados para melhorar a textura e a aceitação sensorial, sem considerar a perda de nutrientes.
45. Durante inspeção técnica no Restaurante Universitário (RU) de Campinas-SP foi constatado que alimentos prontos para o consumo estavam expostos à temperatura ambiente por mais de três horas antes da distribuição. Essa condição representa um grave desvio de Boas Práticas, pois o alimento permaneceu na zona de perigo (entre 5°C e 60°C) por um período que favorece a multiplicação de microrganismos patogênicos. Com base nas normas de segurança alimentar, marque a opção CORRETA acerca da conduta a ser adotada pelo nutricionista responsável.
- (A) Descartar os alimentos imediatamente e registrar o desvio como não conforme no controle interno.
 - (B) Reaquecer os alimentos a 74°C, em seguida, expô-los para distribuição em até 30 minutos.
 - (C) Realizar análise microbiológica dos alimentos antes da distribuição, garantindo segurança por amostragem.
 - (D) Transferir os alimentos para refrigeração abaixo de 10°C e aguardar nova avaliação técnica.
 - (E) Misturar os alimentos com outros e mantê-los em temperatura adequada para equilibrar o risco térmico.

46. O Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é um requisito fundamental das Boas Práticas em serviços de alimentação. De acordo com a RDC nº 216/2004, marque a opção CORRETA que descreve a exigência legal aplicável ao estabelecimento.
- (A) O controle pode ser realizado de forma reativa, ou seja, somente em resposta à presença visível de infestação, desde que haja registro fotográfico e laudo técnico.
 - (B) A responsabilidade do estabelecimento se limita à contratação de empresa especializada, desobrigando-o de registrar as ações preventivas internas para otimizar a qualidade higiênico-sanitária.
 - (C) A RDC nº 216/2004 exige apenas que os produtos químicos utilizados sejam devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
 - (D) O controle é realizado exclusivamente por barreiras físicas (telas e vedação), sendo proibido o uso de substâncias químicas vetadas nas dependências internas.
 - (E) O controle deve ser preventivo, contínuo e devidamente documentado no Manual de Boas Práticas (MBP) e nos registros operacionais, não podendo ser apenas uma ação reativa à infestação.
47. O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC ou HACCP) exige que, após o monitoramento, qualquer desvio de um limite crítico seja imediatamente corrigido. Ao constatar que preparações quentes estão sendo mantidas a 45°C por mais de duas horas (desvio do limite crítico de 60°C), marque a opção CORRETA que indica qual etapa subsequente do APPCC deve ser acionada pelo nutricionista do serviço:
- (A) identificação dos perigos, para confirmar a natureza do risco microbiológico e físico.
 - (B) estabelecimento dos limites críticos, para determinar o tempo máximo de exposição dos alimentos.
 - (C) registro de monitoramento, para documentar a constatação do desvio no armazenamento das preparações.
 - (D) ação corretiva, para retomar o controle do PCC (ajustar equipamento) e destinar os alimentos desviados (descarte ou reprocessamento, se aplicável).
 - (E) verificação, para auditar o sistema e confirmar a eficácia do procedimento de monitoramento.
48. Um cardápio proposto para o Restaurante Universitário (RU) de Palmas-TO inclui *nuggets* industrializados, purê de batata instantâneo, refrigerante diet e gelatina artificial. Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) sobre a classificação dos alimentos, marque a opção CORRETA que descreve a adequação nutricional e a conformidade deste cardápio com as diretrizes de alimentação saudável.
- (A) Está adequado, pois o teor de gordura e calorias é baixo, especialmente com a inclusão de produtos *diet* e *light*.
 - (B) Está parcialmente adequado, devendo-se priorizar o balanceamento calórico da refeição, independentemente do nível de processamento.
 - (C) Está inadequado, pois prioriza o consumo de alimentos ultraprocessados, contrariando a Regra de Ouro do Guia Alimentar.
 - (D) Está adequado, pois a aceitação e preferência dos estudantes são fatores prioritários na elaboração do cardápio em um RU.
 - (E) Está inadequado, devendo-se substituir os itens por suas versões integral e orgânica, mantendo a classificação.

49. Durante uma auditoria sanitária, no Restaurante Universitário piauiense, foram analisadas as rotinas de monitoramento térmico aplicadas na manipulação, conservação e distribuição dos alimentos. A equipe técnica avaliou o cumprimento das normas vigentes relacionadas à prevenção de riscos microbiológicos, com foco no controle de tempo de exposição e nas condições de conservação térmica dos produtos alimentícios. A seguir, são apresentadas assertivas com valores numéricos, relacionadas às práticas exigidas pelas normas sanitárias vigentes. Após análise, calcule o somatório das afirmações verdadeiras e, em seguida, marque a opção CORRETA.
- (2) Alimentos prontos devem ser mantidos sob condições que inibam o crescimento microbiano e preservem sua integridade até o momento da distribuição.
 - (4) O ambiente ideal para conservação segura dos alimentos deve impedir a proliferação de agentes patogênicos durante o armazenamento e a exposição.
 - (8) O tempo de permanência dos alimentos em condições inadequadas deve ser rigorosamente controlado para evitar riscos à saúde pública.
 - (16) O uso de termômetro para medição e registro de temperaturas é um item apenas recomendado e não obrigatório, mesmo em Pontos Críticos de Controle (PCCs).
 - (32) O resfriamento de alimentos quentes deve ocorrer em até 6 horas, atingindo 5°C ou menos ao final do processo.
- (A) 6
 - (B) 10
 - (C) 40
 - (D) 46
 - (E) 62
50. A ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) é um dos maiores riscos à saúde pública em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Após o consumo da refeição principal no Restaurante Universitário de uma metrópole brasileira, vários estudantes apresentaram um quadro clínico caracterizado por vômitos intensos e de início rápido (sintoma sugestivo de intoxicação por toxina pré-formada). Diante da suspeita de um surto de DTA, marque a opção CORRETA sobre a conduta inicial prioritária do nutricionista para iniciar a investigação epidemiológica.
- (A) Realizar a sanitização imediata de todas as áreas de produção para eliminar a fonte de contaminação.
 - (B) Entrevistar todos os clientes que consumiram a refeição suspeita para determinar o agente etiológico provável (por exemplo, *Staphylococcus aureus*).
 - (C) Notificar a Vigilância Sanitária local e isolar imediatamente o manipulador de alimentos suspeito de ser o agente etiológico.
 - (D) Suspender temporariamente as atividades da UAN para aguardar a chegada das autoridades sanitárias.
 - (E) Isolamento e coleta de amostras dos alimentos suspeitos para análise laboratorial, além da notificação imediata à autoridade sanitária.