

CONCURSO PÚBLICO UFMG

EDITAL Nº 3428/2025

NUTRICIONISTA-HABILITAÇÃO

PROVA TEÓRICO-PRÁTICA

ABRA APENAS QUANDO AUTORIZADO.

Antes de começar a fazer as provas:

- Verifique se este caderno contém PROVA de: Conhecimentos Específicos do Cargo, com 15 questões. Cada uma dessas questões, sequencialmente numeradas de **01 a 15**, possui 04 alternativas.

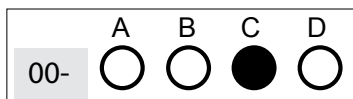
Caso haja algum problema, solicite a substituição do seu caderno de provas.

Na Folha de Respostas:

- Confira seu nome e número de inscrição.
- Assine, A TINTA, no espaço indicado.

Ao transferir as respostas para a Folha de Respostas:

- USE SOMENTE CANETA AZUL ou PRETA para preencher a área reservada à letra correspondente a cada resposta, conforme o modelo:



Sua resposta **NÃO** será computada, se houver marcação de mais de uma alternativa.

NÃO DEIXE NENHUMA QUESTÃO SEM RESPOSTA.

A FOLHA DE RESPOSTAS não deve ser dobrada, amassada ou rasurada.

Sua prova somente poderá ser entregue após o **TÉRMINO DO** Período de Sigilo. Levante o braço, para que o fiscal possa recolhê-la.

Você deverá aguardar o fiscal se aproximar para, então, entregar o **CADERNO DE PROVAS** e a **FOLHA DE RESPOSTAS**.

Você **NÃO** poderá levar consigo o Caderno de Provas.

O rascunho de gabarito, localizado no verso da capa deste Caderno de Provas, só poderá ser destacado pelo fiscal.

Recolha seus objetos, deixe a sala e, em seguida, o prédio. A partir do momento em que sair da sala e até a saída do prédio, continuam válidas as proibições do uso de aparelhos eletrônicos e celulares, bem como não lhe é mais permitido o uso dos sanitários.

Duração total das provas, incluindo transcrição da FOLHA DE RESPOSTAS: DUAS HORAS E TRINTA MINUTOS.

CONCURSO PÚBLICO UFMG – EDITAL Nº 3428/2025

PROVA TEÓRICO-PRÁTICA CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

01-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	02-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	03-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	04-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	05-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
06-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	07-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	08-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	09-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	10-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
11-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	12-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	13-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	14-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	15-	A B C D <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

PROVA TEÓRICO-PRÁTICA

NUTRICIONISTA-HABILITAÇÃO

QUESTÃO 01

Paciente masculino, 78 anos, internado em Unidade de Tratamento Intensivo (UTI) de um hospital público, após diagnóstico de Infarto Agudo do Miocárdio (IAM), com evolução para Edema Agudo de Pulmão (EAP) e Pneumonia Hospitalar complicada por choque séptico. Antecedente de Doença de Alzheimer moderada. Durante a internação, apresentou perda ponderal de 23,8% em 40 dias, hipoalbuminemia (<2,5 g/dL) e leucocitose. Evoluiu com necessidade de ventilação mecânica invasiva. Foi instituída terapia nutricional enteral precoce com fórmula hipercalórica e hiperproteica, com meta de 35 kcal/kg/dia e 1,5 g de proteína/kg/dia. Após 10 dias, observou-se estabilização do peso e melhora de parâmetros clínicos e infecciosos.

Considerando o contexto do estudo de caso apresentado, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. A intervenção nutricional precoce em pacientes críticos com múltiplas comorbidades, como Alzheimer, IAM, pneumonia e sepse, pode contribuir significativamente para a redução de complicações infecciosas e melhora do prognóstico clínico.

PORQUE

- II. A oferta calórica e proteica adequada em pacientes críticos visa atender às necessidades metabólicas aumentadas, preservar a massa magra e modular a resposta inflamatória sistêmica.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa **correta**.

- A) As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.
B) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
C) As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.
D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃ 02

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) atende 2.000 refeições diárias em turno integral. Em um período de cinco dias úteis, a equipe gestora realizou o levantamento dos custos com gêneros alimentícios utilizados, conforme o Quadro 1.

Quadro 1 - Levantamento de custo dos gêneros alimentícios (n=5 dias úteis).

ITEM	CUSTO (R\$)
Arroz	450,00
Feijão carioca	660,00
Carne moída bovina	2.340,00
Frango (coxa/sobrecoxa)	1.600,00
Hortaliças	1.375,00
Frutas	1.260,00
Óleo, sal, temperos	315,00
TOTAL	8.000,00

De acordo com a planilha apresentada, assinale a afirmativa **correta**.

- A) O item de maior impacto financeiro individual na semana foi o feijão carioca, de acordo com a análise empreendida.
- B) O grupo dos cereais/ leguminosas representou o maior percentual de gastos da UAN, superando os custos com frutas e hortaliças.
- C) Os custos com hortaliças e frutas somados representam menos de 20% do total investido em alimentos, no período analisado.
- D) O grupo das proteínas animais correspondeu a cerca de 50% do custo total com alimentos na semana.

QUESTÃO 03

A equipe de Nutrição de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar pública (100% SUS) decidiu revisar os critérios para planejamento de cardápios, com foco na integração entre qualidade nutricional, segurança sanitária, identidade cultural e sustentabilidade. Para subsidiar essa revisão, foi elaborado o quadro comparativo a seguir, com base em diferentes abordagens identificadas na literatura especializada.

Quadro 1 – Diretrizes para planejamento de cardápios em UAN hospitalar.

Aspecto	Abordagem Tradicional	Abordagem Contemporânea (Relacional e Sustentável)
Objetivo do cardápio	Atender às recomendações nutricionais.	Atender às recomendações nutricionais, promover acolhimento e identidade cultural.
Critério de escolha dos alimentos	Foco em padronização e disponibilidade logística.	Foco em alimentos sazonais, regionais e ambientalmente sustentáveis.
Papel do usuário	Receptor passivo da prescrição alimentar.	Sujeito ativo no processo de escuta e aceitação alimentar.
Papel da cultura alimentar	Considerada fator secundário.	Considerada elemento essencial no cuidado e na hospitalidade.

Informe se é (V) verdadeiro ou (F) falso o que se afirma, com base no quadro apresentado.

- () O planejamento de cardápios que incorpora elementos de hospitalidade busca humanizar a atenção nutricional ao paciente.
- () O foco na padronização dos cardápios e logística favorece a integração entre cultura alimentar e sustentabilidade.
- () A participação do usuário no processo de aceitação alimentar está alinhada à abordagem relacional da alimentação.
- () A consideração de aspectos culturais no planejamento do cardápio contribui para a construção de um cuidado mais integral.

Assinale a alternativa com a sequência **correta**.

- A) V, F, V, V.
- B) V, V, F, V.
- C) F, V, V, F.
- D) F, F, F, V.

QUESTÃO 04

Durante 42 dias consecutivos, a equipe técnica da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar de um município mineiro aplicou o método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) na análise dos cardápios do almoço oferecido aos servidores da instituição, conforme Veiros e Proença (2003). Os dados obtidos permitiram uma avaliação crítica da composição dos cardápios com base na frequência de ocorrência de diferentes características, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1 – Frequência de ocorrência de características nos cardápios analisados (n = 42 dias).

Característica do cardápio	Frequência (%)	Classificação AQPC
Presença de frutas	100,0%	Ótimo
Presença de folhosos	78,6%	Bom
Carnes gordurosas	54,8%	Ruim
Monotonia de cores	47,6%	Regular
Frituras associadas a doces	50,0%	Péssimo
Alimentos ricos em enxofre	45,2%	Regular

Considerando esse contexto, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. A elevada ocorrência de itens classificados como de baixa qualidade nutricional, como carnes gordurosas e frituras associadas a doces, evidencia limitações no planejamento técnico-culinário e no uso de critérios sensoriais e nutricionais na elaboração dos cardápios da UAN.

PORQUE

- II. A elaboração de cardápios hospitalares por especialistas em administração, independentemente da equipe de produção, o nutricionista responsável técnico e os usuários/pacientes endossam o potencial educativo e aprimoram a função do cardápio como ferramenta de promoção da saúde.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa **correta**.

- A) As asserções I e II são verdadeiras; e a II é uma justificativa da I.
B) A asserção I é uma proposição verdadeira; e a II é uma proposição falsa.
C) As asserções I e II são verdadeiras; mas a II não é uma justificativa da I.
D) A asserção I é uma proposição falsa; e a II é uma proposição verdadeira.

QUESTÃO 05

Nutricionistas conduziram uma análise de aplicação da Curva ABC em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), vinculadas a um órgão federal em Minas Gerais, como ferramenta de apoio ao gerenciamento de estoques e controle de custos. Os dados foram obtidos a partir da avaliação dos cardápios planejados para as principais refeições (desjejum, almoço e jantar), com cálculo do custo anual dos gêneros alimentícios. A categorização foi realizada com base no método ABC, classificando os itens em A (até 80% do custo acumulado), B (de 80,01% a 95%) e C (acima de 95%). Foram identificados 198 itens no Restaurante 1 e 111 no Restaurante 2. Apesar das diferenças estruturais entre as unidades, ambas apresentaram concentração dos custos nos itens da categoria A.

Considerando a metodologia da Curva ABC no gerenciamento de estoques em UANs, assinale a alternativa **correta**.

- A) A categoria C representa itens de menor impacto financeiro no custo total, mas requer atenção ao controle de consumo/armazenamento devido ao seu volume e possibilidade de perecimento.
- B) A metodologia da Curva ABC é centrada no cálculo do custo total anual dos itens, sem aplicação prática para subsidiar o planejamento de compras e controle de estoque numa UAN pública.
- C) A identificação dos itens da categoria C é prioritária para a gestão de estoques, pois concentra os maiores impactos financeiros mesmo sendo poucos em número em relação ao total dos itens.
- D) As categorias da Curva ABC devem ser classificadas de maneira padronizada em todo o tipo de organização, pois o estoque tem tendência de uniformização ao longo do tempo.

QUESTÃO 06

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de médio porte localizado no interior de Minas Gerais realiza, em média, 2.000 refeições por dia, distribuídas entre pacientes, acompanhantes e colaboradores. Durante uma auditoria interna, foram identificadas falhas significativas nos processos de compras e controle de estoque: ausência de inventário rotativo, falta de padronização de pedidos, baixa acurácia no consumo médio mensal e inexistência de relatórios gerenciais. A gestora da UAN, nutricionista responsável técnica, reconheceu que o modelo adotado era reativo e pouco eficiente, baseado em compras emergenciais e ausência de critérios para o estoque de segurança. Após 90 dias de intervenção, observou-se uma redução de 22% nas perdas por vencimento, eliminação de compras emergenciais e melhoria na organização física do estoque seco e das câmaras frias.

Com base no estudo de caso e na literatura de gestão de UAN, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) verdadeiro ou (F) falso.

- () O controle adequado dos processos de compras e estoque evita acúmulo desnecessário de produtos, reduz custos e exige a padronização e informatização dos procedimentos.
- () A utilização de fichas técnicas de preparo e requisições padronizadas contribui para a gestão de estoque, sendo ferramentas destinadas não apenas ao controle da produção.
- () O desconhecimento dos custos de estocagem é uma falha que pode ser corrigida por meio da implementação de inventários rotativos, sem necessidade de definição de estoques mínimo e máximo.
- () A adoção de sistemas informatizados para compras e estoque favorece a rastreabilidade, a eficiência e a segurança das operações de abastecimento na UAN.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **correta**.

- A) V, F, V, V.
- B) V, F, V, F.
- C) F, V, F, V.
- D) V, V, F, V.

QUESTÃO 07

Durante uma vistoria sanitária em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar, foram registradas as seguintes não conformidades: 1) ausência de controle da temperatura de armazenamento de perecíveis (grave); 2) inexistência de registros de capacitação dos manipuladores (grave); 3) presença de rachaduras em pisos e paredes da cozinha (leve); 4) ausência de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para higienização de hortaliças e frutas (grave).

Tabela 1 – Pontuação por tipo de não conformidade.

Domínio	Gravidade	Pontuação
Estrutural	Leve	1
Estrutural	Grave	3
Operacional	Leve	2
Operacional	Grave	5
Documental	Leve	2
Documental	Grave	5

Tabela 2 – Classificação de risco sanitário (pontuação total).

Faixa de Pontuação	Classificação de Risco
0–5	Baixo
6–10	Médio
11–15	Alto
≥16	Muito alto

Com base nas tabelas de pontuação e classificação, bem como no cenário apresentado, assinale a alternativa que representa **corretamente** a pontuação total e a classificação de risco sanitário da unidade avaliada.

- A) Pontuação total de 15 pontos, risco sanitário alto.
- B) Pontuação total de 16 pontos, risco sanitário muito alto.
- C) Pontuação total de 11 pontos, risco sanitário médio.
- D) Pontuação total de 13 pontos, risco sanitário alto.

QUESTÃO 08

Em 2019, cinco adultos foram internados em estado grave após consumirem linguiça artesanal contaminada com *Clostridium botulinum* em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Pequeno Porte em Rondônia. O surto, identificado como botulismo alimentar, exigiu tratamento com soro antibotulínico e suporte ventilatório em ambiente hospitalar. A investigação sanitária revelou ausência de controle térmico adequado, falhas na higienização de utensílios e instalações e inexistência de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Considerando o caso apresentado e os dispositivos legais e técnicos vigentes, assinale (V), se verdadeiro ou (F), se falso, diante das afirmativas a seguir.

- () A toxina botulínica é um metabólito bacteriano que se forma sob condições favoráveis de crescimento do patógeno: anaerobiose, pH neutro ou ligeiramente alcalino e alta atividade de água.
- () A legislação sanitária brasileira não exige o monitoramento da temperatura de conservação em unidades de pequeno porte, desde que os alimentos sejam preparados no mesmo dia do consumo.
- () A inexistência de Procedimentos Operacionais Padronizados compromete a rastreabilidade e o controle de perigos, sendo considerada uma infração sanitária segundo os critérios da RDC nº 275/2002.
- () Importante atribuir peso igualitário às não conformidades estruturais, operacionais e documentais para fins de classificação de risco em serviços de alimentação, especialmente os comerciais.

Assinale a sequência **correta**.

- A) F, V, F, V.
- B) V, V, F, F.
- C) V, F, V, F.
- D) F, F, V, V.

QUESTÃO 09

Em uma instituição pública que executa programas de oferta de refeições para coletividades em situação de vulnerabilidade social e, simultaneamente, realiza o acompanhamento nutricional de usuários encaminhados por serviços de saúde, a nutricionista responsável organiza tanto ações relacionadas à produção e à oferta de refeições quanto atividades de cuidado nutricional individualizado. No cotidiano do serviço, essas atribuições exigem decisões técnicas distintas conforme o tipo de intervenção, o público atendido e o objetivo assistencial.

Com base nessa situação, assinale a alternativa **correta**.

- A) A avaliação nutricional individual pode ser substituída por parâmetros populacionais quando a oferta alimentar coletiva é planejada, monitorada e avaliada de acordo com as recomendações nutricionais médias da população atendida pelo serviço.
- B) O planejamento de cardápios institucionais, a padronização de porções e o monitoramento do consumo alimentar no serviço caracterizam assistência nutricional individual, pois consideram referências nutricionais aplicáveis aos usuários atendidos.
- C) O controle higiênico-sanitário das etapas de produção e distribuição das refeições, associado à prevenção de agravos à saúde, caracteriza assistência nutricional individual por interferir nas condições clínicas dos usuários do serviço.
- D) A prescrição dietética individualizada, o acompanhamento da evolução clínica e nutricional e a reavaliação periódica do plano alimentar constituem ações próprias da assistência nutricional, direcionadas ao cuidado de indivíduos sadios ou enfermos.

QUESTÃO 10

Em uma enfermaria clínica de um hospital público, a nutricionista realiza o acompanhamento nutricional de pacientes com diferentes diagnósticos clínicos, incluindo casos de ingestão oral reduzida, alterações metabólicas e risco nutricional, identificado no momento da admissão hospitalar. As decisões relativas à conduta dietoterápica são fundamentadas na avaliação clínica e nutricional contínua, bem como na resposta do paciente à terapia nutricional, instituída ao longo da internação.

Considerando o contexto apresentado, assinale (V) verdadeiro ou (F) falso, diante de cada uma das afirmativas a seguir.

- () A identificação de ingestão oral insuficiente em paciente enfermo justifica a reavaliação imediata da conduta nutricional, podendo incluir a modificação da via ou da forma de oferta dos nutrientes.
- () A prescrição de dieta hospitalar padronizada é suficiente para assegurar o atendimento das necessidades nutricionais de pacientes com quadros clínicos complexos.
- () O monitoramento da aceitação da dieta e da evolução do estado nutricional integra a assistência nutricional ao paciente enfermo e subsidia ajustes na conduta dietoterápica.
- () A indicação de terapia nutricional enteral ou parenteral deve considerar a funcionalidade do trato gastrointestinal e a evolução clínica do paciente.

A sequência **correta** é:

- A) F, V, F, V.
- B) V, V, F, F.
- C) V, F, V, V.
- D) F, F, V, V.

QUESTÃO 11

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional, com produção média de 1.200 refeições por dia e sistema de distribuição centralizado, atende adultos trabalhadores com rotina alimentar previamente estruturada. O cardápio é planejado mensalmente, contempla variedade de grupos alimentares, adequação nutricional e viabilidade de custos.

No acompanhamento do processo produtivo, a nutricionista observa percentuais elevados e recorrentes de sobras limpas, relatos de baixa atratividade de determinadas preparações, antes da distribuição, e dificuldades operacionais da equipe para cumprir o cronograma de produção em dias com cardápios tecnicamente mais complexos.

Com base nesse contexto, é **correto** afirmar que a análise de sobras limpas

- A) evidencia principalmente questões relacionadas à aceitação do cardápio pelos usuários, com menor articulação com o processo produtivo.
- B) possibilita avaliar a adequação qualitativa do cardápio de forma global, por sintetizar, de maneira isolada, aspectos sensoriais e de aceitação das preparações ofertadas.
- C) subsidia a avaliação do planejamento e da execução do cardápio, devendo ser interpretada de forma integrada ao planejamento quantitativo e à organização do processo produtivo.
- D) pode ser utilizada como indicador exclusivo de avaliação do cardápio, substituindo métodos qualitativos por refletir a adequação das preparações ofertadas.

QUESTÃO 12

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional atende, em média, 900 refeições por dia, com sistema de produção centralizado. A nutricionista responsável identificou variações frequentes no estoque de gêneros alimentícios, com episódios alternados de faltas pontuais de insumos e acúmulo de materiais próximos ao vencimento. Diante desse cenário, foram analisadas as práticas de gestão de materiais adotadas no serviço.

Com base nessa situação, é **incorreto** afirmar que

- A) a adoção de cardápios cíclicos elimina a necessidade de monitoramento contínuo do consumo real dos materiais utilizados na produção.
- B) a manutenção de estoques elevados, mesmo em serviços com consumo previsível, tende a aumentar o risco de perdas por vencimento e deterioração dos insumos.
- C) a ocorrência de faltas e excessos de materiais indica fragilidades no planejamento de compras e no controle de estoque, exigindo revisão dos critérios de reposição adotados.
- D) a análise sistemática do consumo e das perdas durante a produção subsidia ajustes no planejamento do cardápio e nas quantidades adquiridas.

QUESTÃO 13

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional implantou uma política de compras sustentáveis como diretriz permanente de gestão, alinhada à promoção da alimentação adequada e saudável, à valorização de cadeias curtas de abastecimento e à racionalização do uso de recursos. Essa política incluiu a priorização de fornecedores locais, a ampliação da aquisição de frutas e legumes *in natura* e a redução progressiva da aquisição de gêneros alimentícios ultraprocessados e de embalagens descartáveis.

Durante os primeiros meses de implementação, a nutricionista responsável observou alterações no custo de aquisição de hortifrutícolas, variações no rendimento das matérias-primas, necessidade de revisão das fichas técnicas de preparo e impactos no tempo e na organização do pré-preparo, com repercussões sobre o custo operacional da unidade. Assinale (V) diante das afirmativas verdadeiras ou (F) diante das falsas.

- () A adoção de uma política de compras sustentáveis pode alterar a estrutura de custos da UAN e exige monitoramento financeiro sistemático.
- () A aquisição de frutas e legumes *in natura* de fornecedores locais pode repercutir no custo *per capita* em função do rendimento, da sazonalidade e das etapas de pré-preparo.
- () A articulação entre planejamento do cardápio, fichas técnicas de preparo e análise de custos é essencial para avaliar os impactos financeiros dessa política.
- () A ampliação do uso de alimentos *in natura* requer controle rigoroso de perdas e ajustes operacionais para a manutenção do equilíbrio financeiro.

A sequência **correta** é:

- A) V, F, F, V.
- B) V, V, V, V.
- C) F, V, V, F.
- D) F, F, V, V.

QUESTÃO 14

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma instituição de longa permanência para idosos, 12 residentes apresentaram episódios de diarreia e vômitos entre 5 e 12 horas, após o almoço. O cardápio servido incluiu arroz, purê de batata, carne moída ao molho vermelho e salada crua.

Na avaliação do serviço, o nutricionista identificou que a carne moída foi preparada com antecedência e mantida em temperatura ambiente antes do reaquecimento, a salada crua foi manipulada em bancada, sem sanitização intermediária, previamente utilizada para carne crua e não havia registros de controle de tempo e temperatura das preparações.

Com base nessa situação e nas responsabilidades técnicas do nutricionista, a conduta imediata mais adequada é

- A) suspender as preparações envolvidas, analisar o processo produtivo e corrigir falhas de tempo, temperatura e manipulação.
- B) manter a produção planejada, intensificar a higienização do ambiente e observar a evolução clínica dos residentes.
- C) ajustar temporariamente o cardápio, priorizar preparações cozidas e reforçar orientações à equipe de produção.
- D) registrar os casos ocorridos, solicitar exames laboratoriais e aguardar resultados para definir condutas.

QUESTÃO 15

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, responsável pela produção diária de dietas normais e especiais, apresenta oscilações relevantes no custo mensal por refeição ao longo de três meses consecutivos. Essas variações ocorrem mesmo com estabilidade no número de refeições produzidas e manutenção do mesmo cardápio cíclico previamente planejado. A nutricionista, responsável técnica, realiza o acompanhamento financeiro por meio de planilhas de custos e relatórios operacionais. Considerando esse contexto, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. A identificação das causas das variações no custo por refeição em UANs hospitalares requer a análise articulada entre custos diretos, consumo real de insumos, perdas no processo produtivo e eficiência operacional.

PORQUE

- II. A gestão financeira em UANs pressupõe a correlação entre dados financeiros e indicadores operacionais, como rendimento das preparações, desperdício, produtividade da mão de obra e adequação do planejamento do cardápio às condições reais de execução.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa **correta**.

- A) A asserção I é uma proposição falsa; e a II é uma proposição verdadeira.
- B) As asserções I e II são verdadeiras; mas a II não é justificativa da I.
- C) A asserção I é uma proposição verdadeira; e a II é uma proposição falsa.
- D) As asserções I e II são verdadeiras; e a II é uma justificativa da I.

EM BRANCO

EM BRANCO

Questões desta prova podem ser reproduzidas para uso pedagógico, sem fins lucrativos, desde que seja mencionada a fonte: **Concurso Público UFMG – EDITAL Nº 3428/2025**. Reproduções de outra natureza devem ser previamente autorizadas pela COPEVE/UFMG.