



# SESAPI

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PIAUÍ - PI**

## NUTRICIONISTA

- ▶ Língua portuguesa
- ▶ Raciocínio Lógico-Matemático
- ▶ Conhecimentos Regionais do Estado do Piauí
- ▶ Conhecimentos Específicos (Geral)
- ▶ Conhecimentos Específicos (Cargo)

**INCLUI QUESTÕES GABARITADAS**

**EDITAL N° 013/2025**



**40**  
**ANOS**  
A SOLUÇÃO PARA O SEU CONCURSO

**BÔNUS**  
ÁREA DO  
**CONCURSEIRO**

- **Português:** Ortografia, Fonologia, Acentuação Gráfica, Concordância, Regência, Crase e Pontuação.
- **Informática:** Computação na Nuvem, Armazenamento em Nuvem, Intranet, Internet, Conceitos, Protocolos e Segurança da informação.

# AVISO IMPORTANTE:

**Este é um Material de Demonstração**

Este arquivo é apenas uma amostra do conteúdo completo da Apostila.

Aqui você encontrará algumas páginas selecionadas para que possa conhecer a qualidade, estrutura e metodologia do nosso material. No entanto, **esta não é a apostila completa**.

## POR QUE INVESTIR NA APOSTILA COMPLETA?

- ✖ Conteúdo totalmente alinhado ao edital
- ✖ Teoria clara, objetiva e sempre atualizada
- ✖ Questões gabaritadas
- ✖ Diferentes práticas que otimizam seus estudos

**Ter o material certo em mãos transforma sua preparação e aproxima você da APROVAÇÃO.**

Garanta agora o acesso completo e aumente suas chances de aprovação:  
<https://www.editorasolucao.com.br/>





# SESAPI - PI

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PIAUÍ

Nutricionista

**EDITAL Nº 013/2025**

CÓD: SL-042DZ-25  
7908433288053

## Língua Portuguesa

1. Ortografia oficial .....	7
2. Acentuação gráfica.....	8
3. Pontuação .....	9
4. Morfossintaxe; Classes de palavras. Pronomes: emprego, formas de tratamento e colocação. Tempos e modos verbais. Vozes do verbo .....	12
5. Concordância nominal e verbal .....	21
6. Regência nominal e verbal.....	23
7. Frase, oração e período. Processos de coordenação e subordinação entre orações e entre termos da oração .....	25
8. Redação (confronto e reconhecimento de frases corretas e incorretas) .....	30
9. Discurso direto, indireto e indireto livre .....	31
10. Coerência argumentativa e elementos de coesão textual .....	33
11. Referenciação, substituição e repetição, conectores e outros elementos de sequenciação textual .....	34
12. Compreensão e interpretação de texto .....	35
13. Gêneros textuais .....	36
14. Figuras e vícios de linguagem; Adequação da linguagem ao tipo de documento; Níveis de linguagem; Propriedade vocabular .....	42

## Raciocínio Lógico-Matemático

1. Estrutura lógica de relações arbitrárias entre pessoas, lugares, objetos ou eventos fictícios; deduzir novas informações das relações fornecidas e avaliar as condições usadas para estabelecer a estrutura daquelas relações. Compreensão do processo lógico que, a partir de um conjunto de hipóteses, conduz, de forma válida, a conclusões determinadas. formação de conceitos, discriminação de elementos.....	57
2. Compreensão e elaboração da lógica das situações por meio de: raciocínio verbal.....	69
3. Raciocínio matemático.....	74
4. Raciocínio sequencial, orientação espacial e temporal .....	88
5. Noções básicas de aritmética .....	91
6. Proporcionalidade e porcentagem: problemas envolvendo regra de três simples, cálculos de porcentagem, acréscimos e descontos.....	99

## Conhecimentos Regionais do Estado do Piauí

1. História, Geografia, Cultura, Ética, Política e Economia do Estado do Piauí .....	107
--	-----

## Conhecimentos Específicos (Geral)

1. Conhecimentos sobre o Sistema Único de Saúde (SUS) e Legislação: Princípios e Diretrizes do SUS: Universalidade, Equidade, Integralidade, Regionalização e Hierarquização; Lei Orgânica da Saúde (Leis nº 8.080/1990 e nº8.142/1990). ....	113
2. Bases Legais: Constituição Federal (Artigos 196 a 200) .....	126
3. Decreto nº 7508/2011 .....	128
4. Lei Complementar nº 141/2012 .....	132

---

## ÍNDICE

---

1. PNAB 2017: Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017.....	138
2. PNAE: Portaria GM/MS nº 1.604, de 18 de outubro de 2023.....	159
3. Alocação de Recursos na APS: Portaria GM/MS nº 3.493, de 10 de abril de 2024.....	166

# Conhecimentos Específico (Cargo) Nutricionista

1. Controle higiênico-sanitário: Resolução ANVISA – RDC 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).....	175
2. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos, MS 2010.....	184
3. Assistência Nutricional indivíduos saudáveis e enfermos: Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição - Associação Brasileira de Nutrição (2014).....	188
4. Orientações para Coleta e Análise de Dados Antropométricos em Serviço de Saúde Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN (2011), Ministério da Saúde.....	194
5. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente com Câncer e BRASPEN recomenda: Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional (2019) .....	198
6. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Diabetes Mellitus (2020).....	202
7. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente com Doença Renal (2021).....	206
8. Posicionamento Sobre o Tratamento Nutricional do Sobrepeso e da Obesidade ABESO (2022) .....	209
9. Guia de Prescrição pelos Nutricionistas e Dispensação pelos Farmacêuticos de Suplementos Alimentares e Fitoterápicos - Conselho Federal de Nutricionistas e Conselho Federal de Farmácia (2023) .....	213
10. Organizar, administrar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição: Resolução ANVISA – RDC 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) .....	216
11. Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018.....	219
12. Programas de educação nutricional: Guia Alimentar para a População Brasileira - MS/CGPAN .....	221
13. Guia Alimentar para Menores de 2 anos .....	223
14. Rotulagem Nutricional - Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020 .....	225

# LÍNGUA PORTUGUESA

## ORTOGRAFIA OFICIAL

- Mudanças no alfabeto:** O alfabeto tem 26 letras. Foram reintroduzidas as letras k, w e y.

**O alfabeto completo é o seguinte:** A B C D E F G H I J K L M N  
O P Q R S T U V W X Y Z

- Trema:** Não se usa mais o trema (‘), sinal colocado sobre a letra u para indicar que ela deve ser pronunciada nos grupos: gue, gui, que, qui.

### Regras de acentuação:

Não se usa mais o acento dos ditongos abertos éi e ói das palavras paroxítonas (palavras que têm acento tônico na penúltima sílaba)

Como era	Como fica
alcatéia	alcateia
apóia	apoia
apóio	apoio

- Atenção:** essa regra só vale para as paroxítonas. As oxítonas continuam com acento:
- Ex.: papéis, herói, heróis, troféu, trofés.
- Nas palavras paroxítonas, não se usa mais o acento no i e no u tónicos quando vierem depois de um ditongo.

Como era	Como fica
baiúca	baiuca
bocaiúva	bocaiuva

- Atenção:** se a palavra for oxítona e o i ou o u estiverem em posição final (ou seguidos de s), o acento permanece. Exemplos: tuiuiú, tuiuiús, Piauí.

Não se usa mais o acento das palavras terminadas em êem e ôô(s).

Como era	Como fica
abençôo	abençoo
crêem	creem

- Não se usa mais o acento que diferenciava os pares pára/para, péla(s)/ pela(s), pêlo(s)/pelo(s), pólo(s)/polo(s) e péra/pera.

### Atenção:

- Permanece o acento diferencial em pôde/pode;
- Permanece o acento diferencial em pôr/por;
- Permanecem os acentos que diferenciam o singular do plural dos verbos ter e vir, assim como de seus derivados (manter, deter, reter, conter, convir, intervir, advir etc.);
- É facultativo o uso do acento circunflexo para diferenciar as palavras forma/fôrma.

### Uso de hífen

#### Regra básica:

- Sempre se usa o hífen diante de h: anti-higiênico, super-homem.

#### Outros casos:

#### Prefixo terminado em vogal:

- Sem hífen diante de vogal diferente: autoescola, antiaéreo.
- Sem hífen diante de consoante diferente de r e s: anteprojeto, semicírculo.
- Sem hífen diante de r e s. Dobram-se essas letras: antirracismo, antissocial, ultrassom.
- Com hífen diante de mesma vogal: contra-ataque, micro-ondas.

#### Prefixo terminado em consoante:

- Com hífen diante de mesma consoante: inter-regional, sub-bibliotecário.
- Sem hífen diante de consoante diferente: intermunicipal, supersônico.
- Sem hífen diante de vogal: interestadual, superinteressante.

#### Observações:

- Com o prefixo sub, usa-se o hífen também diante de palavra iniciada por r: sub-região, sub-raça.
- Palavras iniciadas por h perdem essa letra e juntam-se sem hífen: subumano, subumanidade.
- Com os prefixos circum e pan, usa-se o hífen diante de palavra iniciada por m, n e vogal: circum-navegação, pan-americano.

## AMOSTRA

- O prefixo **co** aglutina-se, em geral, com o segundo elemento, mesmo quando este se inicia por **o**: coobrigação, coordenar, cooperar, cooperação, cooptar, coocupante.
- Com o prefixo **vice**, usa-se sempre o hífen: vice-rei, vice-almirante.
- Não se deve usar o hífen em certas palavras que perderam a noção de composição, como girassol, madressilva, manda-chuva, pontapé, paraquedas, paraquedista.
- Com os prefixos **ex**, **sem**, **além**, **aquém**, **recém**, **pós**, **pré**, **pró**, usa-se sempre o hífen: ex-aluno, sem-terra, além-mar, aquém-mar, recém-casado, pós-graduação, pré-vestibular, pró-europeu.

### ACENTUAÇÃO GRÁFICA

A acentuação gráfica consiste no emprego do acento nas palavras grafadas com a finalidade de estabelecer, com base nas regras da língua, a intensidade e/ou a sonoridade das palavras. Isso quer dizer que os acentos gráficos servem para indicar a sílaba tônica de uma palavra ou a pronúncia de uma vogal. De acordo com as regras gramaticais vigentes, são quatro os acentos existentes na língua portuguesa:

- **Acento agudo:** indica que a sílaba tônica da palavra tem som aberto.
- **Exemplo:** área, relógio, pássaro.
- **Acento circunflexo:** empregado acima das vogais “a” e “o” para indicar sílaba tônica em vogal fechada.
- **Exemplo:** acadêmico, âncora, avô.
- **Acento grave/crase:** indica a junção da preposição “a” com o artigo “a”.
- **Exemplo:** “Chegamos à casa”. Esse acento não indica sílaba tônica!
- **Til:** Sobre as vogais “a” e “o”, indica que a vogal de determinada palavra tem som nasal, e nem sempre recai sobre a sílaba tônica.
- **Exemplo:** a palavra órfã tem um acento agudo, que indica que a sílaba forte é “o” (ou seja, é acento tônico), e um **til** (~), que indica que a pronúncia da vogal “a” é nasal, não oral. Outro exemplo semelhante é a palavra bêncão.
- **Monossílabas Tônicas e Átonas:** mesmo as palavras com apenas uma sílaba podem sofrer alteração de intensidade de voz na sua pronúncia.
- **Exemplo:** observe o substantivo masculino “dó” e a preposição “do” (contração da preposição “de” + artigo “o”).

Ao comparar esses termos, percebermos que o primeiro soa mais forte que o segundo, ou seja, temos uma monossílaba tônica e uma átona, respectivamente. Diante de palavras monossílabas, a dica para identificar se é tônica (forte) ou fraca átona (fraca) é pronunciá-las em uma frase, como abaixo:

“Sinto grande **dó** ao vê-la sofrer.”  
“Finalmente encontrei a chave **do** carro.”

#### Recebem acento gráfico:

As monossílabas tônicas terminadas em:  
a(s) → pá(s), má(s);  
e(s) → pé(s), vê(s);  
o(s) → só(s), pôs.

As monossílabas tônicas formados por ditongos abertos -éis, -éu, -ói.

- **Exemplo:** réis, véu, dói.

Não recebem acento gráfico:

- **As monossílabas tônicas:** par, nus, vez, tu, noz, quis.
- As formas verbais monossilábicas terminadas em “-ê”, nas quais a 3a pessoa do plural termina em “-eem”.

- **Importante:** Antes do novo acordo ortográfico, esses verbos era acentuados. Ex.: *Ele lê* → *Eles lêem leem*.

- **Exceção:** o mesmo não ocorre com os verbos monossilábicos terminados em “-em”, já que a terceira pessoa termina em “-êm”. Nesses caso, a acentuação permanece acentuada. Ex.: *Ele tem* → *Eles têm*; *Ele vem* → *Eles vêm*.

#### ► Acentuação das palavras Oxítonas

As palavras cuja última sílaba é tônica devem ser acentuadas as oxítonas com sílaba tônica terminada em vogal tônica -a, -e e -o, sucedidas ou não por -s. Ex.: aliás, após, crachá, mocotó, pajé, vocês. Logo, não se acentuam as oxítonas terminadas em “-i” e “-u”.

- **Exemplo:** caqui, urubu.

#### ► Acentuação das palavras Paroxítonas

São classificadas dessa forma as palavras cuja penúltima sílaba é tônica. De acordo com a regra geral, não se acentuam as palavras paroxítonas, a não ser nos casos específicos relacionados abaixo.

#### Observe as exceções:

- **Terminadas em -ei e -eis.** Ex.: amásseis, cantásseis, fizésseis, hóquei, jóquei, pônei, saudáveis.
- **Terminadas em -r, -l, -n, -x e -ps.** Ex.: bíceps, caráter, córtex, esfíncter, fórceps, fóssil, líquen, lúmen, réptil, tórax.
- **Terminadas em -i e -is.** Ex.: beribéri, bílis, biquíni, cáqui, cutis, grátils, júri, lápis, oásis, táxi.
- **Terminadas em -us.** Ex.: bônus, húmus, ônus, Vênus, vírus, tônus.
- **Terminadas em -om e -ons.** Ex.: elétrons, nêutrons, prótons.
- **Terminadas em -um e -uns.** Ex.: álbum, álbuns, fórum, fóruns, quórum, quóruns.
- **Terminadas em -ã e -ão.** Ex.: bêncão, bêncões, ímã, ímãs, órfã, órfãs, órgão, órgãos, sótão, sótãos.

# RACIOCÍNIO LÓGICO-MATEMÁTICO

**ESTRUTURA LÓGICA DE RELAÇÕES ARBITRÁRIAS ENTRE PESSOAS, LUGARES, OBJETOS OU EVENTOS FICTÍCIOS; DEDUZIR NOVAS INFORMAÇÕES DAS RELAÇÕES FORNECIDAS E AVALIAR AS CONDIÇÕES USADAS PARA ESTABELECER A ESTRUTURA DAQUELAS RELAÇÕES. COMPREENSÃO DO PROCESSO LÓGICO QUE, A PARTIR DE UM CONJUNTO DE HIPÓTESES, CONDUZ, DE FORMA VÁLIDA, A CONCLUSÕES DETERMINADAS. FORMAÇÃO DE CONCEITOS, DISCRIMINAÇÃO DE ELEMENTOS**

A habilidade de discernir e construir relações lógicas entre entidades diversas é uma competência fundamental no pensamento analítico. Ela permite que um indivíduo percorra informações e estabeleça conexões significativas, mesmo quando os elementos envolvidos são abstratos ou hipotéticos. Ao explorar este domínio, desenvolve-se a capacidade de extrair conclusões válidas e verificar a solidez das premissas subjacentes. Tal habilidade é crucial para a resolução de problemas complexos e para a tomada de decisões informadas em uma variedade de contextos.

Agora, veremos os conteúdos necessários para aprimorar essa habilidade:

## LÓGICA PROPOSICIONAL

Uma proposição é um conjunto de palavras ou símbolos que expressa um pensamento ou uma ideia completa, transmitindo um juízo sobre algo. Uma proposição afirma fatos ou ideias que podemos classificar como verdadeiros ou falsos. Esse é o ponto central do estudo lógico, onde analisamos e manipulamos proposições para extrair conclusões.

### ► Valores Lógicos

Os valores lógicos possíveis para uma proposição são:

- Verdadeiro (V), caso a proposição seja verdadeira.
- Falso (F), caso a proposição seja falsa.

Esse fato faz com que cada proposição seja considerada uma declaração monovalente, pois admite apenas um valor lógico: verdadeiro ou falso.

### ► Axiomas fundamentais

Os valores lógicos seguem três axiomas fundamentais:

- **Princípio da Identidade:** uma proposição é idêntica a si mesma. Em termos simples:  $p \equiv p$ . Exemplo: "Hoje é segunda-feira" é a mesma proposição em qualquer contexto lógico.
- **Princípio da Não Contradição:** uma proposição não pode ser verdadeira e falsa ao mesmo tempo. Exemplo: "O céu é

- **Princípio do Terceiro Excluído:** toda proposição é ou verdadeira ou falsa, não existindo um terceiro caso possível. Ou seja: "Toda proposição tem um, e somente um, dos valores lógicos: V ou F." Exemplo: "Está chovendo ou não está chovendo" é sempre verdadeiro, sem meio-termo.

### ► Classificação das Proposições

Para entender melhor as proposições, é útil classificá-las em dois tipos principais:

#### Sentenças Abertas

São sentenças para as quais não se pode atribuir um valor lógico verdadeiro ou falso, pois elas não exprimem um fato completo ou específico. São exemplos de sentenças abertas:

- **Frases interrogativas:** "Quando será a prova?"
- **Frases exclamativas:** "Que maravilhosos!"
- **Frases imperativas:** "Desligue a televisão."
- **Frases sem sentido lógico:** "Esta frase é falsa."

#### Sentenças Fechadas

Quando a proposição admite um único valor lógico, verdadeiro ou falso, ela é chamada de sentença fechada. Exemplos:

- **Sentença fechada e verdadeira:** " $2 + 2 = 4$ "
- **Sentença fechada e falsa:** "O Brasil é uma ilha"

### ► Proposições Simples e Compostas

As proposições podem ainda ser classificadas em simples e compostas, dependendo da estrutura e do número de ideias que expressam:

#### Proposições Simples (ou Atômicas)

São proposições que não contêm outras proposições como parte integrante de si mesmas. São representadas por letras minúsculas, como p, q, r, etc.

Exemplos:

- **p:** "João é engenheiro."
- **q:** "Maria é professora."

#### Proposições Compostas (ou Moleculares)

Formadas pela combinação de duas ou mais proposições simples. São representadas por letras maiúsculas, como P, Q, R, etc., e usam conectivos lógicos para relacionar as proposições simples.

Exemplo: P: "João é engenheiro e Maria é professora."

## AMOSTRA

### ► Classificação de Frases

Ao classificarmos frases pela possibilidade de atribuir-lhes um valor lógico (verdadeiro ou falso), conseguimos distinguir entre aquelas que podem ser usadas em raciocínios lógicos e as que não podem. Vamos ver alguns exemplos e suas classificações.

- "O céu é azul." – Proposição lógica (podemos dizer se é verdadeiro ou falso).
- "Quantos anos você tem?" – Sentença aberta (é uma pergunta, sem valor lógico).
- "João é alto." – Proposição lógica (podemos afirmar ou negar).
- "Seja bem-vindo!" – Não é proposição lógica (é uma saudação, sem valor lógico).
- "2 + 2 = 4." – Sentença fechada (podemos atribuir valor lógico, é uma afirmação objetiva).
- "Ele é muito bom." – Sentença aberta (não se sabe quem é "ele" e o que significa "bom").
- "Choveu ontem." – Proposição lógica (podemos dizer se é verdadeiro ou falso).
- "Esta frase é falsa." – Não é proposição lógica (é um paradoxo, sem valor lógico).
- "Abra a janela, por favor." – Não é proposição lógica (é uma instrução, sem valor lógico).
- "O número x é maior que 10." – Sentença aberta (não se sabe o valor de x)

Exemplo: (CESPE)

Na lista de frases apresentadas a seguir:

- "A frase dentro destas aspas é uma mentira."
- A expressão  $x + y$  é positiva.
- O valor de  $\sqrt{4 + 3} = 7$ .
- Pelé marcou dez gols para a seleção brasileira.
- O que é isto?

Há exatamente:

- (A) uma proposição;
- (B) duas proposições;
- (C) três proposições;
- (D) quatro proposições;
- (E) todas são proposições.

Resolução:

Analisemos cada alternativa:

- (A) A frase é um paradoxo, então não podemos dizer se é verdadeira ou falsa. Não é uma proposição lógica.
- (B) Não sabemos os valores de  $x$  e  $y$ , então não podemos dizer se é verdadeira ou falsa. É uma sentença aberta e não é uma proposição lógica.

(C) Podemos verificar se é verdadeira ou falsa. É uma proposição lógica.

(D) Podemos verificar se é verdadeira ou falsa, independente do número exato. É uma proposição lógica.

(E) É uma pergunta, então não podemos dizer se é verdadeira ou falsa. Não é uma proposição lógica.

Resposta: B.

### ► Conectivos Lógicos

Para formar proposições compostas a partir de proposições simples, utilizamos conectivos lógicos. Esses conectivos estabelecem relações entre as proposições, criando novas sentenças com significados mais complexos. São eles:

Operação	Conectivo	Estrutura Lógica	Exemplos		
			p	q	Resultado
Negação	$\sim$ ou $\neg$	$\text{Não } p$	"Hoje é domingo"	-	$\sim p$ : "Hoje não é domingo"
Conjunção	$\wedge$	$p \text{ e } q$	"Estudei"	"Passei na prova"	$p \wedge q$ : "Estudei e passei na prova"
Disjunção Inclusiva	$\vee$	$p \text{ ou } q$	"Vou ao cinema"	"Vou ao teatro"	$p \vee q$ : "Vou ao cinema ou vou ao teatro"
Disjunção Exclusiva	$\oplus$	Ou $p$ ou $q$	"Ganhei na loteria"	"Recebi uma herança"	$p \oplus q$ : "Ou ganhei na loteria ou recebi uma herança"
Condisional	$\rightarrow$	Se $p$ então $q$	"Está chovendo"	"Levarei o guarda-chuva"	$p \rightarrow q$ : "Se está chovendo, então levarei o guarda-chuva"

# CONHECIMENTOS REGIONAIS DO ESTADO DO PIAUÍ

**HISTÓRIA, GEOGRAFIA, CULTURA, ÉTICA, POLÍTICA E ECONOMIA DO ESTADO DO PIAUÍ**

## FORMAÇÃO HISTÓRICA DO PIAUÍ

A formação histórica do Piauí remonta ao período pré-colonial, quando o território era habitado por diversos povos indígenas, com destaque para os das famílias linguísticas Jê e Tupi. Esses grupos viviam da caça, pesca, coleta e agricultura de subsistência, e deixaram vestígios significativos de sua presença, especialmente em sítios arqueológicos localizados no sul do estado, como os encontrados no Parque Nacional da Serra da Capivara, onde se registram pinturas rupestres com milhares de anos.

A ocupação efetiva do território piauiense pelos portugueses ocorreu a partir do século XVII, com o avanço de sertanistas, bandeirantes e criadores de gado vindos principalmente da Capitania de Pernambuco e da Bahia. O Piauí não teve um processo de colonização baseado no ciclo do açúcar, como em outras partes do Nordeste, mas sim no ciclo da pecuária extensiva. A criação de gado se adaptava bem às características do sertão, exigindo grandes extensões de terra e poucos trabalhadores, o que favoreceu a concentração fundiária.

Essa ocupação foi facilitada pela utilização de rotas fluviais, sobretudo o Rio Parnaíba, que permitia o transporte de pessoas, animais e mercadorias. A atividade pecuária era voltada inicialmente para o abastecimento interno das demais capitâncias, principalmente o litoral nordestino, e posteriormente se expandiu em direção ao Maranhão e ao Pará. Esse modelo econômico contribuiu para a formação de uma elite agrária local, com grande influência política e social, cujos efeitos se prolongaram por séculos.

Em 1718, o território foi desmembrado oficialmente da Capitania de São José do Maranhão, sendo criada a Capitania de São José do Piauí, com autonomia administrativa própria, chefiada por um Governador nomeado pelo Rei de Portugal. A sede administrativa foi estabelecida na cidade de Oeiras, que se tornou a primeira capital do estado. Oeiras desempenhou papel fundamental na articulação política, religiosa e econômica da região durante o período colonial e parte do Império.

Durante o século XIX, o Piauí participou de importantes movimentos históricos. Em 1822, no contexto da Independência do Brasil, o estado teve um papel de destaque ao aderir à causa independentista contra a resistência portuguesa no Norte. A Batalha do Jenipapo, ocorrida em Campo Maior, tornou-se um marco da participação popular na luta pela independência. Apesar da derrota militar dos piauienses, o episódio consolidou o sentimento de pertencimento nacional e resistência.

Em 1852, a capital foi transferida de Oeiras para Teresina. A nova capital foi planejada e construída para facilitar o acesso e a comunicação com outras regiões, principalmente por meio do Rio Parnaíba. Teresina foi a primeira capital brasileira planejada, antes mesmo de Belo Horizonte e Brasília, e sua fundação marcou um novo momento na organização administrativa e urbana do estado.

Durante o Império e a Primeira República, o Piauí manteve uma estrutura social marcada pelo poder das oligarquias rurais, com a política local sendo controlada por famílias tradicionais. Esse domínio oligárquico perdurou ao longo do século XX, sendo parcialmente rompido apenas com a ampliação da participação política e das políticas públicas no período pós-ditadura militar.

A formação histórica do Piauí está intimamente ligada à ocupação do sertão nordestino, à expansão da pecuária e à resistência das populações locais durante os processos de independência e consolidação do Estado brasileiro. Essa trajetória moldou aspectos fundamentais da estrutura social, econômica e política do estado, com impactos que ainda podem ser observados na organização regional atual.

## ASPECTOS GEOGRÁFICOS DO PIAUÍ

O estado do Piauí localiza-se na Região Nordeste do Brasil e apresenta uma geografia marcada por grande diversidade natural e territorial. É o único estado nordestino com uma faixa de litoral voltada para o Oceano Atlântico que se encontra ao norte do estado, e não ao leste como nos demais. Essa característica confere ao Piauí uma posição geográfica peculiar dentro do território brasileiro.

Com uma área de aproximadamente 251 mil quilômetros quadrados, o Piauí é o terceiro maior estado do Nordeste em extensão territorial, ficando atrás apenas da Bahia e do Maranhão. Faz fronteira com os estados do Ceará, Pernambuco, Bahia, Tocantins e Maranhão. Apesar de ter um litoral relativamente pequeno — com cerca de 66 quilômetros — ele abriga importantes ecossistemas e formações geográficas únicas, como o Delta do Parnaíba, considerado o único delta em mar aberto das Américas.

O relevo do estado é predominantemente composto por planaltos e chapadas, com destaque para a Chapada do Araripe e a Chapada das Mangabeiras, que marcam o limite sul do estado. Essas formações contribuem para o aparecimento de rios e nascentes, além de delimitarem áreas de transição entre diferentes biomas. Em geral, o relevo piauiense apresenta altitudes modestas, mas é variado, com presença de depressões, vales fluviais e áreas de serras isoladas.

No que diz respeito à hidrografia, o principal rio é o Parnaíba, que nasce no sul do estado e corre no sentido sul-norte até desaguar no Oceano Atlântico. O Rio Parnaíba serve como uma fronteira natural entre o Piauí e o Maranhão e é fundamental para o abastecimento de água, irrigação, transporte e geração

## AMOSTRA

de energia, especialmente com a Usina Hidrelétrica de Boa Esperança. Outros rios de importância regional incluem o Rio Poti, que corta a capital Teresina, o Rio Canindé e o Rio Gurguéia.

A vegetação do Piauí varia conforme a localização geográfica. No norte do estado, predominam as matas de cocais, com espécies como o babaçu e a carnaúba, palmeiras que possuem grande importância econômica e cultural. No centro e sul do estado, a caatinga é o bioma dominante, caracterizado por vegetação xerófila adaptada ao clima semiárido. No extremo sudoeste, há áreas de cerrado, especialmente nas regiões de expansão agrícola.

O clima do Piauí é predominantemente tropical semiárido, especialmente no centro-sul do estado, com temperaturas elevadas ao longo do ano e chuvas concentradas em poucos meses. No norte, especialmente na região litorânea e nas proximidades do Delta do Parnaíba, o clima é tropical úmido, com maior índice pluviométrico. As médias de temperatura geralmente ficam entre 26 e 28 graus Celsius, mas em algumas regiões do interior podem ultrapassar os 40 graus durante os períodos mais secos.

Em relação à divisão regional interna, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) organiza o território piauiense em quatro grandes mesorregiões: Norte Piauiense, Centro-Norte Piauiense, Sudeste Piauiense e Sudoeste Piauiense. Essas áreas reúnem características naturais, sociais e econômicas semelhantes, e são compostas por microrregiões que agrupam os 224 municípios do estado.

Uma das particularidades geográficas do Piauí é a presença de importantes sítios arqueológicos, localizados principalmente na região sudeste, no Parque Nacional da Serra da Capivara. Essa área, reconhecida como Patrimônio Mundial pela Unesco, abriga milhares de pinturas rupestres que indicam a presença humana na região há mais de 10 mil anos, tornando-se um ponto de referência para estudos sobre os primeiros habitantes das Américas.

Além disso, o estado tem investido no aproveitamento de suas características geográficas para desenvolver setores como o turismo ecológico, a agricultura irrigada e a produção de energia solar e eólica. As condições de insolação, relevo e vento em determinadas áreas favorecem a instalação de parques de geração de energia renovável, que vêm crescendo nos últimos anos.

Portanto, os aspectos geográficos do Piauí revelam um estado de contrastes naturais e grande diversidade ambiental, com relevo variado, múltiplos biomas, clima quente e uma hidrografia centrada no rio Parnaíba. Essas características influenciam diretamente o modo de vida da população, as atividades econômicas desenvolvidas e os desafios enfrentados no uso sustentável dos recursos naturais.

### DIVERSIDADE CULTURAL E IDENTIDADE REGIONAL DO PIAUÍ

O Piauí possui uma diversidade cultural rica e enraizada na história de seu povo. Essa diversidade é resultado da fusão de influências indígenas, africanas e europeias que, ao longo dos séculos, formaram uma identidade regional própria, marcada por manifestações artísticas, religiosas, linguísticas, gastronômicas e folclóricas. Essa identidade se expressa tanto nos grandes centros urbanos quanto nas comunidades do interior, preservando

A cultura popular piauiense é fortemente marcada pela religiosidade. As festas religiosas, chamadas de festejos, são eventos importantes no calendário social das cidades e vilarejos. Entre os mais tradicionais está o festejo de Santo Antônio, na cidade de Campo Maior, que atrai milhares de devotos todos os anos. Também são destacados os festejos de São Raimundo Nonato, em sua cidade homônima, e os de Nossa Senhora da Vitória, em Oeiras. Essas celebrações envolvem novenas, missas, procissões, apresentações culturais e feiras populares.

Outra manifestação marcante é a Procissão de Bom Jesus dos Passos, em Oeiras, considerada uma das mais antigas do estado. Ela reúne grande número de fiéis e representa uma mistura de fé, história e patrimônio cultural. Essa forte presença da religiosidade popular revela valores como a solidariedade, a coletividade e a devoção, fundamentais para a construção da identidade piauiense.

No campo das expressões artísticas, o estado mantém vivas tradições como a literatura de cordel, os repentistas e os violeiros, que utilizam a rima e o improviso para narrar fatos do cotidiano, histórias de amor, política e religiosidade. Essas práticas têm grande força no interior do estado, sendo transmitidas oralmente entre gerações. O teatro de bonecos e o reisado também são manifestações que preservam elementos do folclore regional, muitas vezes com críticas sociais e tom humorístico.

A música piauiense reflete uma mistura de gêneros que variam entre o forró, o baião, o samba de coco e o bumba-meu-boi. O cantor e compositor Torquato Neto, natural de Teresina, é uma figura importante da cultura nacional e teve papel relevante no movimento tropicalista dos anos 1960. Sua produção intelectual e artística contribuiu para o reconhecimento da cultura nordestina em todo o país.

Na gastronomia, o Piauí apresenta pratos típicos que revelam o uso de ingredientes locais e modos de preparo tradicionais. Entre os pratos mais conhecidos estão a paçoca de carne de sol com farinha de mandioca, a panelada, o sarapatel, o capote (galinha d'angola) ao molho pardo, o mungunzá salgado e o arroz Maria Isabel, feito com carne de sol e arroz refogado. O uso do milho, da mandioca, do feijão e de carnes secas é comum, refletindo tanto a adaptação às condições do semiárido quanto os hábitos alimentares herdados das culturas indígenas e sertanejas.

O artesanato desempenha um papel fundamental na economia criativa e na preservação da cultura popular do estado. Os artesãos produzem objetos em palha, madeira, barro e couro, com destaque para os trançados com palha de carnaúba e as cerâmicas de Campo Maior e Pedro II. Esta última cidade também é conhecida pela extração e lapidação da opala, pedra preciosa que se tornou um símbolo cultural e econômico do estado.

No que se refere à identidade linguística, o Piauí apresenta particularidades no modo de falar, especialmente no interior. As variações regionais no vocabulário, na entonação e no uso de expressões populares são elementos que reforçam o sentimento de pertencimento e a valorização da linguagem local como patrimônio imaterial.

O estado também tem se destacado no incentivo à preservação do patrimônio histórico e cultural. Museus, centros culturais, festivais e eventos regionais têm contribuído para manter vivas as tradições locais, ao mesmo tempo em que promovem a integração entre a cultura tradicional e a contemporânea. O Museu do Homem Americano, localizado em

# CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS (GERAL)

## CONHECIMENTOS SOBRE O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS) E LEGISLAÇÃO: PRINCÍPIOS E DIRETRIZES DO SUS: UNIVERSALIDADE, EQUIDADE, INTEGRALIDADE, REGIONALIZAÇÃO E HIERARQUIZAÇÃO; LEI ORGÂNICA DA SAÚDE (LEIS Nº 8.080/1990 E Nº 8.142/1990)

O Sistema Único de Saúde (SUS) brasileiro é mundialmente conhecido por ser um dos maiores, mais complexos e mais completos sistemas de saúde vigentes. Ele abrange procedimentos de baixa complexidade, como aqueles oferecidos pela Atenção Primária à Saúde (APS), e de alta complexidade, como por exemplo, transplante de órgãos. Dessa maneira, garante acesso universal e integral, de forma gratuita para a população. O SUS pode ser definido como o conjunto de ações e de serviços de saúde prestados pela federação, junto de seus estados e municípios.

Até meados dos anos 80, a concepção de saúde era dada pela “ausência de doença”, contudo, com o fim da Ditadura Militar e com a 8ª Conferência Nacional de Saúde (1986), ampliou-se o conceito de saúde pública no Brasil quando propôs a ideia de uma saúde preventiva, participação da população nas decisões envolvendo a saúde brasileira, descentralização dos serviços e mudanças embasadas no direito universal a saúde.

Com a publicação do relatório das decisões e pautas discutidas na 8ª Conferência Nacional de Saúde, a Constituição Federal de 1988 foi o primeiro documento a oficializar a saúde no meio jurídico brasileiro, determinando, ainda que seja promovida de forma gratuita, universal e de qualidade, para que todos tenham acesso de maneira igualitária. Dessa forma, a saúde passa a ser um direito do cidadão brasileiro e de todo aquele que estiver em território nacional e um dever do Estado.

Fernando Collor de Mello foi responsável pela sanção das leis que promoviam a criação e a organização do SUS.

**• OBSERVAÇÃO:** Recomenda-se a leitura na íntegra da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 e Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990, ambas da Constituição Federal

**Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 da Constituição Federal:** Também conhecida como Lei Orgânica da Saúde, traz em seu texto original: “dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação de saúde, organização e funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências”.

Em referência a essa lei, os objetivos do SUS consistem em identificar fatores determinantes da saúde, formular políticas destinadas a promover nos âmbitos econômico e social, condições para pleno exercício da saúde e aplicar ações assistenciais de proteção, promoção e recuperação com enfoque em atividades preventivas.

Além disso, determina atribuições do SUS voltadas para a vigilância sanitária e epidemiológica, participação ativa em estratégias em saneamento básico e o desenvolvimento técnico-científico, com o intuito de ampliar as atribuições sob responsabilidade dos órgãos gestores do SUS, como o Ministério da Saúde e secretarias estaduais e municipais de saúde.

**Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990 da Constituição Federal:** É o resultado da luta pela democratização dos serviços de saúde. Traz em seu texto original o objetivo: “Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências”.

A partir da criação dessa lei, foram criados também os Conselhos e as Conferências de Saúde, que são de extrema importância para o controle social do SUS. Os Conselhos de Saúde foram constituídos afim de fiscalizar, formular e promover ações deliberativas acerca das políticas de saúde.

Em seu texto, traz que a Conferência de Saúde é um espaço voltado para discussões sobre as políticas de saúde em todas as esferas governamentais, acontecendo de maneira ordinária a cada 4 anos em formato de fórum de discussão afim de avaliar e propor mudanças e novas políticas de saúde. Dentre as conferências nacionais, a mais importante que já aconteceu até os dias atuais foi a 8ª Conferência Nacional de Saúde de 1986, que ficou conhecida como o pontapé inicial para a inclusão da saúde no âmbito legislativo do país.

Por fim, determina que a representação dos usuários do SUS dentro desses conselhos e conferências deve ser paritária em relação aos demais seguimentos, em outras palavras, 50% dos representantes devem ser usuários do SUS.

### Princípios do SUS

Para que o SUS tenha a mesma forma de organização e a mesma doutrina em todo o território nacional, fica definido pela Constituição Federal um conjunto de elementos doutrinários e organizacionais.

### Princípios Doutrinários do SUS:

**Universalização:** Cabe o Estado assegurar a saúde como um direito de todas as pessoas, garantindo o acesso a todos os serviços do SUS sem distinção de sexo, raça ou qualquer outra característica pessoal ou social.

**Equidade:** Se faz necessário afim de diminuir desigualdades, visto que, todas as pessoas têm o mesmo direito aos serviços oferecidos pelo SUS, mas possuem necessidades distintas, ou seja, investir onde existe a maior carência de investimentos.

**Integralidade:** Visa tratar as pessoas em um todo, atendendo todas as necessidades de cada indivíduo, de modo a integrar ações de promoção de saúde, prevenção e tratamento de doenças. Ou seja, o sistema de saúde deve estar preparado para

## AMOSTRA

acolher o usuário, ouvi-lo e entende-lo como parte de um contexto social e, assim, identificar suas carências e buscar formas de supri-las.

### PRINCÍPIOS ORGANIZATIVOS:

**Regionalização e Hierarquização:** Define que os serviços promovidos pelo SUS devem ser organizados em níveis crescente de complexidade, abrangendo os critérios epidemiológicos, geográficos e baseados na população a ser atendida.

A hierarquização prevê a divisão de níveis de atenção (primário, secundário e terciário) afim de distribuir o atendimento de acordo com a necessidade real do paciente para o setor especializado naquilo que ele precisa.

Enquanto isso, a regionalização dispõe da necessidade de não somente dividir os serviços de saúde, mas também sistematizá-los de maneira eficiente, evitando que dois setores fiquem responsáveis pelo mesmo serviço e, consequentemente, poupar que recursos materiais, financeiros e humanos sejam gastos desnecessariamente.

**Descentralização:** A redistribuição do poder ligado às decisões, aos recursos, com o intuito de aproximar a tomada de decisão ao fato, pois entende-se que, dessa maneira, haverá mais chance de acerto. Graças a descentralização, têm-se a tendência a municipalização das decisões a respeito dos serviços de saúde.

**Participação dos cidadãos:** Há a necessidade, embasada a partir das Leis Orgânicas, da participação da população nas decisões relacionadas a administração pública do SUS por meio dos Conselhos de Saúde, sejam eles nacionais, estaduais ou municipais. Além disso, com a ampliação do acesso à internet, foi possível aumentar o debate sobre assuntos importantes para a saúde através de consultas e audiências públicas.

### LEI Nº 8.080, DE 19 DE SETEMBRO DE 1990.

*Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.*

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**,faço saber que o Congresso Nacionaldecreta e eu sanciono a seguinte lei:

### DISPOSIÇÃO PRELIMINAR

Art. 1º Esta lei regula, em todo o território nacional, as ações e serviços de saúde, executados isolada ou conjuntamente, em caráter permanente ou eventual, por pessoas naturais ou jurídicas de direito Público ou privado.

### TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º A saúde é um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

§ 1º O dever do Estado de garantir a saúde consiste na formulação e execução de políticas econômicas e sociais que visem à redução de riscos de doenças e de outros agravos e no

estabelecimento de condições que assegurem acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para a sua promoção, proteção e recuperação.

§ 2º O dever do Estado não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.

Art. 3º Os níveis de saúde expressam a organização social e econômica do País, tendo a saúde como determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, a atividade física, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais.(Redação dada pela Lei nº 12.864, de 2013)

Parágrafo único. Dizem respeito também à saúde as ações que, por força do disposto no artigo anterior, se destinam a garantir às pessoas e à coletividade condições de bem-estar físico, mental e social.

## TÍTULO II DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

### DISPOSIÇÃO PRELIMINAR

Art. 4º O conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições públicas federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta e das fundações mantidas pelo Poder Público, constitui o Sistema Único de Saúde (SUS).

§ 1º Estão incluídas no disposto neste artigo as instituições públicas federais, estaduais e municipais de controle de qualidade, pesquisa e produção de insumos, medicamentos, inclusive de sangue e hemoderivados, e de equipamentos para saúde.

§ 2º A iniciativa privada poderá participar do Sistema Único de Saúde (SUS), em caráter complementar.

### CAPÍTULO I DOS OBJETIVOS E ATRIBUIÇÕES

Art. 5º São objetivos do Sistema Único de Saúde SUS:

I - a identificação e divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde;

II - a formulação de política de saúde destinada a promover, nos campos econômico e social, a observância do disposto no § 1º do art. 2º desta lei;

III - a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas.

Art. 6º Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS):

I - a execução de ações:

a) de vigilância sanitária;

b) de vigilância epidemiológica;

c) de saúde do trabalhador;(Redação dada pela Lei nº 14.572, de 2023)

d) de assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica;

e) de saúde bucal;(Incluída pela Lei nº 14.572, de 2023)

II - a participação na formulação da política e na execução de ações de saneamento básico;

III - a ordenação da formação de recursos humanos na área

# CONHECIMENTOS ESPECÍFICO (CARGO)

## CONTROLE HIGIÉNICO-SANITÁRIO: RESOLUÇÃO ANVISA – RDC 216/2004 (REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO)

### CONTEXTO DA CRIAÇÃO DA RDC Nº 216/2004

A Resolução RDC nº 216, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 15 de setembro de 2004, surge em um momento de crescente necessidade de padronização e aperfeiçoamento das práticas sanitárias nos serviços de alimentação no Brasil. Essa norma foi instituída com o objetivo de substituir a antiga Resolução CNNPA nº 16, de 1978, que já se mostrava defasada frente às novas demandas sanitárias, tecnológicas e de consumo.

A publicação dessa resolução reflete uma preocupação crescente das autoridades sanitárias com a segurança alimentar, especialmente diante do aumento de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), da intensificação do consumo de alimentos prontos e da expansão do setor de serviços de alimentação no país. Por esse motivo, tornou-se essencial a criação de um regulamento técnico que promovesse condições higiênico-sanitárias adequadas em todas as etapas da manipulação e fornecimento de alimentos.

Outro aspecto relevante é que a RDC nº 216/2004 contribui para harmonizar a atuação das vigilâncias sanitárias nos diferentes níveis de governo — federal, estadual, distrital e municipal — promovendo maior uniformidade nos processos de fiscalização e inspeção.

#### ► Objetivo e finalidade da norma

A principal finalidade da RDC nº 216/2004 é estabelecer os requisitos mínimos de boas práticas que devem ser observados por serviços de alimentação para garantir a produção de alimentos seguros, ou seja, livres de riscos à saúde do consumidor. Essa segurança é assegurada por meio da adoção de procedimentos padronizados de higiene, manipulação, armazenamento, preparo, transporte e exposição dos alimentos.

Em termos práticos, a norma busca prevenir contaminações físicas, químicas e microbiológicas, promovendo ambientes mais controlados e saudáveis dentro dos estabelecimentos alimentícios. Para isso, ela exige que os estabelecimentos adotem medidas sistematizadas de controle sanitário e de capacitação dos manipuladores de alimentos, além de exigências estruturais relacionadas à infraestrutura física dos locais.

Vale destacar que, conforme o artigo 2º da resolução, os órgãos locais de vigilância sanitária podem complementar a norma com requisitos adicionais, adaptados às realidades regionais e às especificidades dos serviços de alimentação de cada território. Assim, embora seja uma norma de alcance nacional, ela permite certo grau de flexibilidade para atender melhor às diversidades locais.

#### ► Abrangência e aplicação

A RDC nº 216/2004 se aplica a todos os serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, transporte, distribuição, exposição e venda de alimentos preparados para o consumo. Isso inclui uma ampla variedade de estabelecimentos, como restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, bufês, cozinhas industriais e institucionais, cantinas escolares, rotisserias, entre outros.

Contudo, a norma exclui do seu campo de aplicação alguns serviços que são regidos por legislações específicas, como lactários, bancos de leite humano, cozinhas hospitalares e unidades de terapia de nutrição enteral, além de estabelecimentos industriais de alimentos, que obedecem a regulamentos próprios relacionados às Boas Práticas de Fabricação.

Em sua estrutura, a RDC nº 216/2004 detalha uma série de conceitos técnicos fundamentais e determina obrigações relacionadas a aspectos físicos, operacionais e humanos do serviço. Além disso, o documento estabelece prazos para adequação dos estabelecimentos e impõe sanções, com base na Lei nº 6.437/77, em caso de descumprimento das normas sanitárias estabelecidas.

Ao definir esse marco regulatório, a ANVISA fortalece o controle sanitário no Brasil e amplia a responsabilidade dos estabelecimentos, não apenas com a qualidade dos seus produtos, mas com a saúde da população como um todo.

#### ► Estrutura e principais diretrizes do regulamento

##### Conceitos fundamentais

A RDC nº 216/2004 fundamenta-se em uma série de conceitos técnicos que precisam ser bem compreendidos por profissionais da saúde e por todos aqueles que atuam nos serviços de alimentação. Entre os principais, destaca-se o conceito de **Boas Práticas**, definido como o conjunto de procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e sua conformidade com a legislação sanitária vigente.

Outro termo central é o de **alimentos preparados**, que engloba todos os alimentos manipulados nos serviços de

## AMOSTRA

congelados ou crus. Essa classificação é importante, pois cada tipo de alimento exige cuidados específicos quanto à temperatura, tempo de exposição, armazenamento e manipulação, com o objetivo de evitar contaminações e deteriorações.

A norma também define o papel do **manipulador de alimentos**, ou seja, qualquer pessoa que entre em contato direto ou indireto com o alimento. Este profissional tem responsabilidade direta sobre a segurança dos alimentos e deve seguir rígidos padrões de higiene pessoal e operacional. Para isso, é necessário adotar medidas como lavar corretamente as mãos, utilizar uniformes adequados, manter unhas curtas e sem esmalte, e evitar adornos e comportamentos que possam comprometer a qualidade do alimento.

Além desses, a resolução traz uma série de definições técnicas como anti-sepsia, higienização, desinfecção, contaminantes, resíduos, saneantes, entre outras. Essas terminologias são fundamentais para padronizar os procedimentos e orientar as ações de vigilância sanitária e fiscalização em todo o território nacional.

### Requisitos estruturais e operacionais para os serviços de alimentação

A RDC nº 216/2004 apresenta diretrizes detalhadas sobre como devem ser as **edificações, instalações, móveis, equipamentos e utensílios** utilizados nos serviços de alimentação. Um dos pontos principais é que toda a estrutura física deve ser planejada de forma a permitir um fluxo ordenado de trabalho, evitando o cruzamento entre etapas sujas e limpas, o que é fundamental para prevenir a **contaminação cruzada**.

As paredes, pisos e tetos devem ser construídos com materiais laváveis, impermeáveis, lisos e em bom estado de conservação. O mesmo se aplica aos móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos, os quais devem ser feitos de materiais atóxicos e resistentes à limpeza e desinfecção frequentes.

A norma também trata da **higienização das instalações e equipamentos**, estabelecendo que essa atividade deve ser realizada por profissionais capacitados, com uso de produtos saneantes autorizados pelo Ministério da Saúde. É obrigatória a manutenção de registros dessas atividades, bem como a separação clara entre utensílios de limpeza utilizados nas áreas de manipulação de alimentos e aqueles usados nos sanitários ou em áreas externas.

Outro eixo importante é o **controle integrado de vetores e pragas urbanas**, que deve ser contínuo e eficaz. Os estabelecimentos devem adotar medidas preventivas, e, quando necessário, recorrer a controle químico realizado por empresas especializadas, garantindo que não haja risco de contaminação dos alimentos.

No que se refere ao **abastecimento de água**, a resolução determina que apenas água potável deve ser utilizada na manipulação de alimentos. O reservatório deve ser mantido em perfeito estado de higiene, com higienização periódica e documentação comprobatória.

### Regras para manipuladores de alimentos

Os **manipuladores de alimentos** ocupam posição central na segurança sanitária dos serviços de alimentação. Por isso, a RDC nº 216/2004 impõe regras rigorosas quanto à sua **higiene pessoal, saúde e conduta**.

A norma exige que os manipuladores estejam devidamente uniformizados, com roupas limpas e exclusivas para uso no local de trabalho. Os cabelos devem estar protegidos com toucas ou redes, e o uso de maquiagem, esmaltes, barba e acessórios como anéis e pulseiras é proibido durante a manipulação dos alimentos.

Também é obrigatória a **lavagem correta das mãos** em diversos momentos críticos, como ao chegar ao trabalho, após ir ao banheiro, após contato com resíduos ou alimentos crus e sempre que houver risco de contaminação. A presença de cartazes educativos sobre a lavagem das mãos nos lavatórios e banheiros é uma exigência normativa.

A resolução determina ainda que manipuladores com **sintomas de doenças transmissíveis**, como diarreias, vômitos, febres ou lesões na pele, devem ser afastados das atividades de preparação de alimentos até a resolução do quadro clínico, evitando a transmissão de agentes patogênicos.

### Armazenamento, preparo e transporte de alimentos

As etapas de **armazenamento, preparação, transporte e exposição dos alimentos preparados** também são minuciosamente regulamentadas pela RDC nº 216/2004. No armazenamento, os alimentos devem ser protegidos contra contaminantes físicos, químicos e biológicos. Devem ser utilizados paletes ou prateleiras que mantenham os produtos afastados do chão e das paredes, com adequada ventilação e controle de temperatura.

Durante o **preparo dos alimentos**, é essencial controlar o risco de contaminação cruzada, especialmente entre alimentos crus e prontos para o consumo. O tratamento térmico dos alimentos deve garantir a eliminação de microrganismos, sendo necessário atingir temperaturas mínimas de 70°C na parte central dos alimentos. No caso de frituras, a temperatura do óleo não deve ultrapassar 180°C, e os óleos devem ser descartados sempre que apresentarem sinais de deterioração.

Já o **refriamento** dos alimentos preparados deve ocorrer em até duas horas, reduzindo a temperatura de 60°C para abaixo de 10°C, com posterior armazenamento em temperatura inferior a 5°C, ou congelação a -18°C. O recongelamento é proibido. Para garantir essas práticas, a temperatura deve ser monitorada e registrada sistematicamente.

Durante o **transporte**, os alimentos devem ser protegidos, mantidos sob controle de temperatura e transportados em veículos exclusivos e higienizados. Os veículos devem ser fechados, livres de pragas e não podem transportar cargas incompatíveis com alimentos.

Na fase de **exposição e consumo**, a norma exige a adoção de barreiras físicas de proteção, como vitrines e estufas adequadas, bem como o uso de utensílios ou luvas descartáveis pelos manipuladores que servem os alimentos. Os equipamentos utilizados devem estar em bom estado, devidamente higienizados e operando dentro das temperaturas exigidas para conservação.

### ► Importância e impactos da RDC nº 216/2004

### Papel da norma na proteção da saúde pública

A RDC nº 216/2004 cumpre uma função essencial na política sanitária brasileira ao estabelecer um **padrão técnico nacional de segurança alimentar** para serviços de alimentação. Sua



# GOSTOU DESSE MATERIAL?

**Então não pare por aqui:** a versão **COMPLETA** vai te deixar ainda mais perto da sua aprovação e da tão sonhada estabilidade. Aproveite o **DESCONTO EXCLUSIVO** que liberamos para Você!

**EU QUERO DESCONTO!**