



SECRETARIA DE ESTADO DA
ASSISTÊNCIA SOCIAL, INCLUSÃO E
CIDADANIA DE SERGIPE
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 01/2024

MANHÃ

NUTRICIONISTA

NÍVEL SUPERIOR TIPO 2 – VERDE



SUA PROVA

- Além deste caderno contendo **60 (sessenta)** questões objetivas e 1 (**uma**) questão discursiva, você receberá do fiscal de prova o cartão de respostas;
- As questões objetivas têm **5 (cinco)** opções de resposta (A, B, C, D e E) e somente uma delas está correta.



TEMPO

- Você dispõe de **4,5 (quatro horas e meia)** para a realização da prova, já incluído o tempo para o preenchimento das folhas de textos definitivos;
- **1 (uma) hora** após o início da prova, é possível retirar-se da sala, sem levar o caderno de questões;
- A partir dos **30 (trinta) minutos** anteriores ao término da prova é possível retirar-se da sala **levando o caderno de questões**.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova;
- Anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de questões;
- Levantar da cadeira sem autorização do fiscal de sala;
- Usar o sanitário ao término da prova, após deixar a sala.



INFORMAÇÕES GERAIS

- Verifique se seu caderno de questões está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, **notifique imediatamente o fiscal da sala**, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preencher a folha de texto definitivo;
- Para o preenchimento das folhas de textos definitivos, use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta ou azul;
- Assine seu nome apenas nos espaços reservados nas folhas de textos definitivos;
- Confira seu cargo, cor e tipo do caderno de questões. Caso tenha recebido caderno de cargo ou cor ou tipo **diferente** do impresso em suas folhas de textos definitivos, o fiscal de sala deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala;
- Reserve tempo suficiente para o preenchimento das suas folhas de textos definitivos. O preenchimento é de sua responsabilidade e **não será permitida a troca das folhas de textos definitivos em caso de erro cometido pelo candidato**;
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas nas folhas de textos definitivos;
- A FGV coletará as impressões digitais dos candidatos na lista de presença;
- Os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais quando do ingresso e da saída de sanitários durante a realização das provas.
- **Boa prova!**

Conhecimentos Gerais

Língua Portuguesa

ATENÇÃO: O TEXTO 1 refere-se às questões de 01 a 05

TEXTO 1 – TABULEIRO DE XADREZ

“Aracaju foi uma das primeiras capitais brasileiras a ser planejada. O projeto desafiou a capacidade da engenharia da época, face à sua localização numa área dominada por pântanos e charcos. O desenho urbano da cidade foi elaborado por uma comissão de engenheiros, tendo como responsável o engenheiro Sebastião Basílio Pirro. Alguns estudos a respeito de Aracaju propagaram a ideia de que o plano da cidade havia sido concebido a partir da implantação dos modelos de vanguarda na época – Washington, Camberra, Chicago, Buenos Aires etc.

O centro do poder político-administrativo, (atual praça Fausto Cardoso) foi o ponto de partida para o crescimento da cidade. Todas as ruas foram arrumadas geometricamente, como um tabuleiro de xadrez, para desembocarem no Rio Sergipe.

Até então, as cidades existentes antes do século XVII, adaptavam-se às respectivas condições topográficas naturais, estabelecendo uma irregularidade no panorama urbano. O engenheiro Pirro contrapôs essa irregularidade e Aracaju foi no Brasil, um dos primeiros exemplos de tal tendência geométrica.”

1

O TEXTO 1, retirado de um blog sobre Sergipe, publicado na Internet, mostra a seguinte estrutura:

- (A) texto argumentativo em que se defende o modelo construtor da cidade de Aracaju.
- (B) texto descritivo, em que se destacam algumas marcas específicas da capital de Sergipe.
- (C) texto narrativo, em que se citam as diferentes etapas da construção de Aracaju.
- (D) texto narrativo-informativo, pois tem a preocupação de informar sobre a formação da cidade de Aracaju.
- (E) texto descritivo- didático, pois mostra a finalidade de ensinar sobre o tema abordado.

2

O título do TEXTO 1 – Tabuleiro de Xadrez – se refere

- (A) ao difícil entendimento da organização da cidade.
- (B) à organização geométrica da cidade, oposta a uma disposição natural da topografia.
- (C) a um ponto de partida mental para a estruturação urbana da capital de Sergipe.
- (D) a uma preocupação de seguir-se o plano estrutural de outras cidades desenvolvidas e modernas.
- (E) à tentativa de originalidade, tentando criar algo novo no panorama urbano.

3

“Aracaju foi uma das primeiras capitais brasileiras a ser planejada.”

Essa é a primeira frase do TEXTO 1.

Em face dessa frase inicial, o restante do texto

- (A) explicita o planejamento da cidade.
- (B) enumera as etapas do planejamento.
- (C) contraria essa afirmação inicial.
- (D) critica o plano realizado.
- (E) Mostra a finalidade desse planejamento.

4

O TEXTO 1 apresenta uma série de conectores entre suas partes. Assinale a frase a seguir em que o conector tem seu valor semântico corretamente identificado.

- (A) O projeto desafiou a capacidade da engenharia da época, face à sua localização numa área dominada por pântanos e charcos. / causa.
- (B) O desenho urbano da cidade foi elaborado por uma comissão de engenheiros, tendo como responsável o engenheiro Sebastião Basílio Pirro. / meio.
- (C) O centro do poder político-administrativo, (atual praça Fausto Cardoso) foi o ponto de partida para o crescimento da cidade. / direção.
- (D) Todas as ruas foram arrumadas geometricamente, como um tabuleiro de xadrez, para desembocarem no Rio Sergipe. / comparação.
- (E) Alguns estudos a respeito de Aracaju propagaram a ideia de que o plano da cidade havia sido concebido a partir da implantação dos modelos de vanguarda na época. / tempo.

5

Assinale a frase do texto que não mostra uma construção passiva.

- (A) Aracaju foi uma das primeiras capitais brasileiras a ser planejada.
- (B) O projeto desafiou a capacidade da engenharia da época, face à sua localização numa área dominada por pântanos e charcos.
- (C) O desenho urbano da cidade foi elaborado por uma comissão de engenheiros, tendo como responsável o engenheiro Sebastião Basílio Pirro
- (D) Alguns estudos a respeito de Aracaju propagaram a ideia de que o plano da cidade havia sido concebido a partir da implantação dos modelos de vanguarda na época
- (E) Todas as ruas foram arrumadas geometricamente, como um tabuleiro de xadrez, para desembocarem no Rio Sergipe.

6

TEXTO 2 – PEREGRINAÇÃO

“A pequena Divina Pastora, no leste sergipano, se transformou na cidade da fé neste final de semana, nos dias 14 e 15. Foi quando milhares de pessoas se deslocaram de vários pontos de Sergipe e até mesmo de alguns estados vizinhos em peregrinação ao município para homenagear Nossa Senhora Divina Pastora, que é padroeira do estado de Sergipe. Consolidada como o maior evento religioso do estado e um dos mais importantes do país em volume de fiéis, a romaria causa impactos econômicos significativos voltados ao empreendedorismo local e, também, estimula o turismo religioso, uma vertente do setor turístico que, cada vez mais, vem ganhando destaque em Sergipe.”

A primeira frase do texto diz: “A pequena Divina Pastora, no leste sergipano, se transformou na cidade da fé neste final de semana, nos dias 14 e 15.”

Assinale a opção que mostra um dado incorreto sobre a referência ao tempo, nesse caso.

- (A) Informa a proximidade da notícia dada.
- (B) Considera a data de escritura da notícia.
- (C) Leva em conta o momento de leitura do texto.
- (D) Indica a duração do evento noticiado.
- (E) Mostra preocupação com a exatidão dos dados.

7

“A pequena Divina Pastora, no leste sergipano, se transformou na cidade da fé neste final de semana, nos dias 14 e 15. Foi quando milhares de pessoas se deslocaram de vários pontos de Sergipe e até mesmo de alguns estados vizinhos em peregrinação ao município para homenagear Nossa Senhora Divina Pastora, que é padroeira do estado de Sergipe. Consolidada como o maior evento religioso do estado e um dos mais importantes do país em volume de fiéis, a romaria causa impactos econômicos significativos voltados ao empreendedorismo local e, também, estimula o turismo religioso, uma vertente do setor turístico que, cada vez mais, vem ganhando destaque em Sergipe.”

Nesse texto aparecem sublinhados elementos de distintos valores semânticos.

Assinale aquele que mostra o valor destacado de forma inadequada.

- (A) de / origem.
- (B) e até mesmo / inclusão.
- (C) para homenagear / modo.
- (D) em volume de fiéis / critério.
- (E) também / adição.

8

“Foi quando milhares de pessoas se deslocaram de vários pontos de Sergipe e até mesmo de alguns estados vizinhos em peregrinação ao município para homenagear Nossa Senhora Divina Pastora, que é padroeira do estado de Sergipe. Consolidada como o maior evento religioso do estado e um dos mais importantes do país em volume de fiéis, a romaria causa impactos econômicos significativos voltados ao empreendedorismo local e, também, estimula o turismo religioso, uma vertente do setor turístico que, cada vez mais, vem ganhando destaque em Sergipe”. A notícia é dada com a preocupação de valorizar o estado de Sergipe.

Assinale o aspecto valorizador que não está presente no texto acima.

- (A) Mostrar a região como polo de atração de visitantes.
- (B) Destacar a contribuição do estado para o turismo religioso.
- (C) Indicar a importância nacional da peregrinação.
- (D) Ressaltar o valor do evento para a industrialização local.
- (E) Apontar a imensa movimentação de pessoas no evento.

ATENÇÃO: O TEXTO 3 refere-se às questões de 09 a 15

TEXTO 3 – INFORME TURÍSTICO

“Sergipe é o menor dos estados brasileiros e é um convite ao turismo por pelo menos dois motivos: os preços atraentes e a combinação entre belezas naturais e tesouros históricos.

O estado de Sergipe fica na região Nordeste entre os estados da Bahia e de Alagoas. Sergipe já pertenceu à Bahia, ganhando autonomia como uma unidade federativa em 1820.

A partir daí começou a desenvolver sua economia muito baseada na produção agrícola (cana de açúcar, laranja e coco) e no extrativismo mineral (petróleo, gás natural, calcário, potássio, entre outros).

O nome do estado é uma homenagem a um dos rios que o corta, o Rio Sergipe, que recebeu esse nome dos índios que habitavam a região.

Sergipe significa rio de siris e é resultado da contração das palavras siri e ype, em tupi-guarani.

Os tupis-guaranis, inclusive, são uma das etnias que habitavam a região. As outras são Canindé e Aratu.

No geral, Sergipe tem terras muito planas. Somente na região do Canindé de São Francisco e próximo a divisa com a Bahia é que são encontradas serras e morros.”

9

O TEXTO 3 é um exemplo do que poderíamos chamar de texto de propaganda.

Nesse caso, a característica mais evidente dessa finalidade está no

- (A) primeiro parágrafo.
- (B) segundo parágrafo.
- (C) terceiro parágrafo.
- (D) quarto parágrafo.
- (E) quinto parágrafo.

10

Assinale o segmento do TEXTO 3 que apresenta um problema de norma culta.

- (A) O estado de Sergipe fica na região Nordeste entre os estados da Bahia e de Alagoas.
- (B) Sergipe já pertenceu à Bahia, ganhando autonomia como uma unidade federativa em 1820.
- (C) A partir daí começou a desenvolver sua economia muito baseada na produção agrícola.
- (D) O nome do estado é uma homenagem a um dos rios que o corta, o Rio Sergipe, que recebeu esse nome dos índios que habitavam a região.
- (E) Somente na região do Canindé de São Francisco e próximo à divisa com a Bahia é que são encontradas serras e morros

11

“Os tupis-guaranis, inclusive, são uma das etnias que habitavam a região. As outras são Canindé e Aratu.”

Esse parágrafo do texto funciona como

- (A) correção de uma falha do parágrafo anterior.
- (B) explicação de algo que ficou incompleto.
- (C) acréscimo de uma informação necessária.
- (D) justificativa de uma ação anterior do texto.
- (E) curiosidade para despertar o interesse dos leitores.

12

Abaixo estão cinco inícios de parágrafos do TEXTO 3.

Assinale a opção que apresenta o início que mostra um conector com o parágrafo anterior.

- (A) O estado de Sergipe fica na região Nordeste entre os estados da Bahia e de Alagoas.
- (B) A partir daí começou a desenvolver sua economia muito baseada na produção agrícola
- (C) A partir daí começou a desenvolver sua economia muito baseada na produção agrícola
- (D) Sergipe significa rio de siris e é resultado da contração das palavras siri e ype, em tupi-guarani
- (E) No geral, Sergipe tem terras muito planas.

13

Um dos itens de programa de Língua Portuguesa aborda a ordem direta e a inversa das frases de nossa língua.

A seguinte a frase do TEXTO 3 exemplifica a ordem inversa:

- (A) Sergipe é o menor dos estados brasileiros.
- (B) O estado de Sergipe fica na região Nordeste entre os estados da Bahia e de Alagoas.
- (C) A partir daí começou a desenvolver sua economia muito baseada na produção agrícola.
- (D) O nome do estado é uma homenagem a um dos rios.
- (E) O Rio Sergipe, que recebeu esse nome dos índios que habitavam a região,

14

Considerando globalmente o TEXTO 3, podemos afirmar que a função de linguagem que nele predomina é a função

- (A) emotiva, pois mostra o apego sentimental do autor do texto pelo estado de Sergipe.
- (B) conativa, pois tenta convencer o leitor a visitar o estado de Sergipe.
- (C) referencial, pois concentra seu interesse em dar informações sobre o estado de Sergipe.
- (D) metalinguística por mostra uma série de significados de palavras do texto.
- (E) fática, pois o texto destaca a relação entre locutor e interlocutor.

15

“Sergipe é o menor dos estados brasileiros e é um convite ao turismo por pelo menos dois motivos: os preços atraentes e a combinação entre belezas naturais e tesouros históricos.”

Assinale a observação estrutural **inadequada** sobre esse primeiro parágrafo do texto.

- (A) A primeira informação dada é fruto de uma comparação.
- (B) O termo “ao turismo” é complemento do termo “convite”.
- (C) A expressão “pelo menos” significa que há outros motivos.
- (D) Os dois pontos após “motivos” indicam uma explicação.
- (E) Após os dois pontos há mais de dois motivos citados.

ATENÇÃO: O TEXTO 4 refere-se às questões de 16 a 20**TEXTO 4 - HISTÓRIA RESUMIDA**

“Sergipe foi ocupado pelos Países Baixos em 1637, mas os portugueses conseguiram novamente o controle do território em 1645. Em 1823, com a independência do Brasil, Sergipe se tornou uma província do império. Com a Proclamação da República em 1889, Sergipe passou a ser um estado brasileiro. No início do século 16, o território do atual Estado de Sergipe era habitado principalmente por tribos tupinambás. Sergipe também foi palco de diversos movimentos republicanos e abolicionistas.”

16

O TEXTO 4 pode ser classificado como

- (A) didático, com estrutura argumentativa.
- (B) publicitário, com estrutura argumentativa.
- (C) publicitário, com estrutura descritiva.
- (D) Informativo, com estrutura descritiva.
- (E) informativo, com estrutura narrativa.

17

“Com a Proclamação da República em 1889, Sergipe passou a ser um estado brasileiro. No início do século 16, o território do atual Estado de Sergipe era habitado principalmente por tribos tupinambás. Sergipe também foi palco de diversos movimentos republicanos e abolicionistas”.

Nesse segmento do TEXTO 4, a palavra empregada em sentido figurado é:

- (A) estado.
- (B) século.
- (C) território.
- (D) tribos.
- (E) palco.

18

A seguinte frase do TEXTO 4 exemplifica a voz passiva:

- (A) Os portugueses conseguiram novamente o controle do território em 1645.
- (B) Em 1823, com a independência do Brasil, Sergipe se tornou uma província do império.
- (C) Com a Proclamação da República em 1889, Sergipe passou a ser um estado brasileiro.
- (D) No início do século 16, o território do atual Estado de Sergipe era habitado principalmente por tribos tupinambás.
- (E) Sergipe também foi palco de diversos movimentos republicanos e abolicionistas.

19

Assinale o segmento do TEXTO 4 em que o termo precedido pela preposição DE é um complemento, um termo exigido por alguma palavra anterior.

- (A) Proclamação da República.
- (B) No início do século XVI.
- (C) Atual estado de Sergipe.
- (D) Palco de diversos movimentos.
- (E) Independência do Brasil.

20

“Sergipe foi ocupado pelos Países Baixos em 1637, mas os portugueses conseguiram novamente o controle do território em 1645. Em 1823, com a independência do Brasil, Sergipe se tornou uma província do império. Com a Proclamação da República em 1889, Sergipe passou a ser um estado brasileiro. No início do século 16, o território do atual Estado de Sergipe era habitado principalmente por tribos tupinambás. Sergipe também foi palco de diversos movimentos republicanos e abolicionistas.”

Os dois termos sublinhados que exercem a mesma função textual são:

- (A) pelos Países Baixos / com a independência do Brasil.
- (B) Com a independência do Brasil / No início do século XVI.
- (C) No início do século XVI / de diversos movimentos.
- (D) De diversos movimentos / por tribos tupinambás.
- (E) Por tribos tupinambás / pelos Países Baixos.

Atualidades

21

A pandemia de Covid-19, produziu repercussões de ordem biomédica e epidemiológica em escala global, assim como impactos sociais, econômicos, políticos, culturais e históricos sem precedentes na história recente das epidemias.

As afirmativas a seguir descrevem corretamente um impacto na sociedade brasileira, à exceção de uma. Assinale-a.

- (A) Para a comunidade científica, a realização de testes com tratamentos experimentais, a gestão de leitos de tratamento intensivo e a adoção de medidas de proteção social para enfrentar a pandemia levantaram uma série de questões éticas e bioéticas.
- (B) Para a população de travestis e mulheres trans, o isolamento social e o convívio prolongado com as respectivas famílias durante a pandemia permitiram uma diminuição do índice de violência, com uma queda dos homicídios e dos conflitos domésticos.
- (C) Para as comunidades das favelas, o distanciamento social e as práticas de isolamento e quarentena foram difíceis de gerenciar, tanto pela densidade populacional quanto pelos impactos econômicos sobre uma população mais vulnerável.
- (D) Para as populações de povos originários, a dificuldade de acesso aos serviços de saúde durante a pandemia evidenciou a própria vulnerabilidade política, social, ambiental e de saúde em relação às populações não originárias.
- (E) Para as micro e pequenas empresas, a queda brusca na demanda e a interrupção das atividades em função das medidas de isolamento no contexto da pandemia significaram, eventualmente, o fechamento definitivo das atividades.

22

Considerando o grau de adaptação do Estado do Sergipe à mudança climática em curso, assinale a opção que descreve corretamente um dos critérios da agenda de adaptação.

- (A) *Fontes Produtoras de Energia* – o estado sergipano apresenta bom desempenho na diversificação da matriz energética, com foco em fontes renováveis, fundamental para a redução das emissões de gases de efeito estufa.
- (B) *Agropecuária e Mudança de Uso da Terra* – a maior parcela do PIB sergipano advém da pecuária industrial, com a criação de animais em sistemas intensivos e crescente liberação de carbono na atmosfera, faltando adotar práticas sustentáveis para o setor.
- (C) *Vegetação Nativa Remanescente* – a caatinga e a mata atlântica são dois biomas sergipanos objeto de políticas de preservação, o que permitiu manter um alto índice de preservação da vegetação nativa em Sergipe.
- (D) *Destino dos Resíduos Sólidos* – a gestão dos resíduos sólidos em Sergipe tem sido uma política bem sucedida que substituiu os lixões por aterros sanitários e centro de reciclagem, sendo responsável pela diminuição da emissão de metano.
- (E) *Planos Setoriais e sua Implementação* – a adesão do estado sergipano ao Plano Nacional sobre Mudança do Clima (Plano Clima) estabelece como meta limitar o aquecimento global a 3,5 °C, obedecendo ao que foi prescrito nos Acordo de Paris.

23

O Brasil está cada vez mais perto de uma renovação completa na forma de lidar com tributos, com uma consequente reorganização da economia. Trata-se da reforma tributária, iniciada com uma alteração na Constituição Federal em 2023 e cuja transição durará mais de 50 anos para ser plenamente instituída.

<https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2024/12/16/como-a-reforma-tributaria-vai-mexer-com-o-brasil>

A respeito da reforma tributária em curso, analise as afirmativas a seguir.

- I. A reforma visa simplificar o sistema tributário ao reunir uma série de tributos sobre o consumo (ICMS, ISS, IPI, PIS e Cofins) em dois níveis: um federal, com o CBS (Contribuição sobre Bens e Serviços), e outro estadual/municipal, com o IBS (Imposto sobre Bens e Serviços).
- II. A reforma adota um novo modelo, cumulativo, de tributação, pelo qual o imposto será recolhido no local de produção (origem), mediante uma taxa sobre o valor agregado (IVA).
- III. A reforma estabelece um imposto seletivo (IS) para desestimular o consumo de bens e serviços danosos à saúde e ao meio ambiente tais como produtos fumígenos, bebidas alcoólicas e concursos de prognósticos, como apostas e loterias.

Está correto o que se afirma em

- (A) III, apenas.
- (B) I e II, apenas.
- (C) I e III, apenas.
- (D) II e III, apenas.
- (E) I, II e III.

24

Leia o trecho a seguir do Relatório de Monitoramento Global da Educação da Unesco de 2023.

Existem poucas evidências robustas do valor agregado da tecnologia digital na educação. A tecnologia evolui mais rápido do que é possível avaliá-la: produtos de tecnologia educacional mudam a cada 36 meses, em média. A maioria das evidências é produzida pelos países mais ricos. Uma pesquisa entre professores e gestores em 17 estados dos Estados Unidos demonstrou que somente 11% haviam solicitado evidências revisadas por pares antes de adotar tecnologia educacional. A Pearson financiou seus próprios estudos e contestou uma análise independente que demonstrava que seus produtos não tinham impacto algum.

https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000386147_por

Com base no trecho, é correto afirmar que

- (A) as evidências imparciais do impacto da tecnologia educacional são escassas, uma vez que boa parte delas são produzidas pelos que estão tentando vendê-las.
- (B) o ritmo acelerado das mudanças na tecnologia pressiona os sistemas educacionais a se adaptarem, o que dificulta a coleta de dados para uma análise substantiva.
- (C) as evidências do impacto da tecnologia no âmbito educacional são inconsistentes, pois o desempenho de alguns tipos de tecnologia não é aferível.
- (D) a avaliação rigorosa das tecnologias educacionais em uso depende da capacidade de as empresas de tecnologia investirem na produção de evidências.
- (E) o entendimento sobre a capacidade de as ferramentas de inteligência artificial mudarem ou não a forma pela qual os estudantes aprendem depende das avaliações dos resultados disponíveis.

25

Em uma visão retrospectiva, pode-se afirmar que a eclosão da guerra na Ucrânia (2022) representou um “acelerador de tendências” já pré-existent, como a crise na globalização, as tensões sobre as cadeias produtivas e o imperativo dos fatores de segurança nacional na grande estratégia das principais potências. De fato, pelo menos desde a crise econômica e financeira de 2007/2008, já se manifestavam fenômenos relacionados a uma disputa sistêmica em torno de como resultariam a configuração e o balanço de forças entre as grandes potências neste século XXI.

Adaptado de CARMONA, Ronaldo. A guerra na Ucrânia: uma análise geopolítica, in: *Revista CEBRI*, 3, 2022, p. 89.

Considerando o trecho, avalie as afirmativas sobre os eventos de grande intensidade geopolítica ocorridos entre 2008 e 2024 e seus impactos para o Brasil e para a ordem internacional.

- () O “episódio Lehman Brothers” foi o primeiro choque na hiperglobalização instaurada ao fim da Guerra Fria com repercussões nas instituições financeiras de muitos países.
- () O Brexit na União Europeia e a presidência de contestação sistêmica do primeiro governo Donald Trump foram consequências políticas da reindustrialização em bases nacionais dos países desenvolvidos.
- () A Guerra Russo-Ucraniana deflagrou um problema de oferta - sobretudo em energia, alimentos e fertilizantes -, que já havia se apresentado com a Covid-19, no que diz respeito à oferta de vacinas e equipamentos médicos.

Assinale a opção que indica a sequência correta segundo a ordem apresentada.

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – F.
- (C) F – V – F.
- (D) V – F – V.
- (E) V – V – V.

26

A equidade no acesso aos serviços de saúde é um princípio fundamental do Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil, garantindo que todos os cidadãos, independentemente de suas condições socioeconômicas, geográficas ou culturais possam usufruir de cuidados médicos de qualidade.

Entre as medidas que garantem a equidade em saúde consta

- (A) a distribuição gratuita de vacinas e medicamentos essenciais.
- (B) a organização de filas de espera por gravidade e necessidade.
- (C) a presença de hospitais e postos de saúde públicos em todos os estados.
- (D) a universalização do acesso à saúde, independentemente de renda ou origem.
- (E) a estruturação de uma rede que conecta unidades básicas, hospitais e serviços de urgência.

27

Tobias Barreto (1839-1889) foi considerado um dos maiores penalistas do Império, responsável pela influência da Escola do Recife sobre o pensamento jurídico nacional.

Leia o trecho a seguir extraído de suas Questões Vigentes (1888).

*Ser natural não livra de ser ilógico, falso e inconveniente. As coisas que são naturalmente regulares, isto é, que estão de acordo com as leis da natureza, tornam-se muitas vezes irregularidades sociais. Assim, e por exemplo, se alguém hoje ainda ousa repetir com Aristóteles que há homens nascidos para escravos, não vejo motivo de estranheza. Sim, é natural a existência da escravidão; há até espécies de formigas, como a *polyerga rubescens*, que são escravocratas; porém é cultural que a escravidão não exista. Do mesmo modo, é um resultado natural da luta pela vida que haja grandes e pequenos, fortes e fracos, ricos e pobres, em atitude hostil uns aos outros; o trabalho cultural consiste, porém, na harmonização dessas divergências, medindo a todos por uma só bitola.*

Adaptado de BARRETO, Tobias. *Questões vigentes*. Edição do Estado de Sergipe, 1926, p. 55.

Com base no trecho, é correto deduzir que, para o autor, a escravidão é um fator

- (A) natural, em relação ao qual não cabe resistir, por ser a base da sociedade humana enquanto resultado de uma predeterminação biológica.
- (B) regular, sendo um direito legalmente garantido e protegido por leis (Constituição de 1824) cuja contestação fere o direito natural à propriedade.
- (C) social, cuja abolição é deletéria e causaria o colapso econômico, já que os escravizados constituem a principal força de trabalho nas lavouras e nas cidades.
- (D) inatural, já que todos os seres humanos possuem uma natureza racional e autodeterminada, o que implica o direito de escolher se aderir ou não à condição servil.
- (E) cultural, fruto de uma construção histórica que reforça a desigualdade natural dos homens, mas não é inevitável, sendo tarefa dos juristas e dos políticos intervir para desfazer tal desigualdade.

28

Em 17 de março de 1855 o então Povoado de Santo Antônio do Aracaju foi elevado à condição de capital da Província de Sergipe Del Rey.

Sobre esse processo, assinale a opção que descreve corretamente uma das principais motivações para essa transferência.

- (A) A preocupação do então Presidente da província com o escoamento do comércio cafeeiro, em crise pela concorrência da produção nas Antilhas, levou à escolha de um novo sítio, na foz do rio Vaza-Barris.
- (B) A instalação da primeira fábrica de tecidos perto do rio Sergipe e a migração populacional em função das atividades industriais nascentes tornaram o povoado de Santo Antônio economicamente atrativo para se tornar capital da província.
- (C) A possibilidade vantajosa de erguer uma capital ao redor das principais instituições da administração do governo provincial, que já estavam localizadas no povoado de Santo Antônio do Aracaju.
- (D) A substituição do modelo cidade-fortaleza pelo cidade-porto, proposta pelo engenheiro Sebastião José Basílio Pirro, levando à busca de um novo sítio para o traçado de ruas em linha reta, que lembravam um tabuleiro de xadrez.
- (E) A oportunidade de associar a capital a um porto localizado em lugar plano, facilitando a entrada de navios de maior porte para manter e ampliar o comércio exportador de açúcar, uma vez que São Cristóvão não atendia essas necessidades.

29

A cidade de São Cristóvão foi a primeira capital de Sergipe. O seu centro histórico apresenta aspectos arquitetônicos e culturais dos períodos colonial e imperial brasileiro. Em 2010, a Praça São Francisco recebeu o título de Patrimônio da Humanidade

Considerando os critérios para elevação da Praça São Francisco a Patrimônio da Humanidade, assinale a opção que descreve corretamente a característica histórico-arquitetônicas e/ou cultural que a tornam única e merecedora de patrimonialização.

- (A) A praça representa um exemplo notável de arquitetura barroca setecentista, refletindo a conexão de Sergipe com a região mineradora no período colonial.
- (B) A praça abriga as ruínas de edifícios religiosos dos séculos XVI e XVII, incluindo uma igreja e missão jesuítica, um dos mais antigos testemunhos da missão no Sergipe.
- (C) O seu traçado segue o modelo das praças centrais renascentistas, inspiradas no urbanismo espanhol das praças de armas ou praças maiores.
- (D) Os edifícios de maior valor histórico são o Palácio Olívio Campos e a Igreja São Salvador, além dos sobrados históricos que singularizam a evolução histórica da cidade.
- (E) A praça e seu entorno foram descaracterizados pelas reformas urbanísticas do século XX, por isso o estatuto de patrimônio permite suspender as eventuais intervenções.

30

O Hub Sergipe é um complexo estratégico de energia localizado em Barra dos Coqueiros, na região metropolitana de Aracaju (SE), que desempenha um papel fundamental na produção e distribuição de energia elétrica no país.

A respeito do impacto do Hub Sergipe no sistema de energia nacional, assinale a afirmativa correta.

- (A) O Hub Sergipe é capaz de suprir cerca de 50% da demanda de energia da região Nordeste, contribuindo significativamente para a estabilidade do sistema elétrico nacional.
- (B) Ao integrar fontes fotovoltaicas de energia, o Hub Sergipe promove a diversificação da matriz energética brasileira, reduzindo a dependência de fontes hidrelétricas.
- (C) A produção de hidrogênio verde da Hub Sergipe tem contribuído para alavancar o Brasil como país pioneiro nos processos de descarbonização na América Latina.
- (D) A usina tem uma capacidade instalada de 1,6 GW, sendo uma termelétrica a gás natural que utiliza um ciclo combinado de gás e vapor para gerar energia.
- (E) O transporte de gás natural do Hub Sergipe ocorre por meio de um sistema de tubos subterrâneos pressurizados a vácuo, que impulsionam o gás para as capitais de todo o Brasil.

Conhecimentos Específicos

Nutrição

31

Sabe-se que vários microrganismos oferecem um risco direto quando contaminam alimentos ou produtos alimentícios.

Em relação à temática supracitada, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () *Bacillus cereus* são leveduras Gram negativas, anaeróbias, mesófilas e produtoras de esporos. Não são capazes de hidrolisar carboidratos, como o amido, e são classificadas como catalase positivo.
- () *Staphylococcus aureus* são cocos Gram positivos, halofílicos e osmofílicos. Algumas cepas produzem toxinas, e geralmente, são encontrados na pele e mucosas de humanos e animais de sangue quente.
- () *Clostridium perfringens* são bacilos Gram negativos, aeróbios, esporulados, produtores de proteínas com atividade tóxica ou enzimática. Apresentam capacidade de multiplicação em altas temperaturas, sendo tolerantes a pH ácidos.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

32

No que concerne às modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos, avalie as asserções a seguir.

- I. Polissacarídeos presentes em alimentos não penetram através da membrana celular de bactérias, e por isso, devem ser previamente hidrolisados. Com isso, algumas bactérias possuem atividade pectinolítica, capaz de romper a molécula de pectina com o consequente amolecimento dos tecidos.
- II. Geralmente na deterioração de carboidratos há aumento no pH da amostra, devido à produção de bases. Já com a deterioração proteica há diminuição do pH, com acidificação da amostra contaminada, decorrente da liberação de ácidos fortes.
- III. Os lipídios presentes nos alimentos estão sujeitos a processos de hidrólise e fermentação que geram várias modificações, sobretudo no seu aroma. Porém, algumas bactérias não possuem lipases (*Aeromonas*, *Pseudomonas* e *Staphylococcus*) e tal deterioração não ocorre.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

33

No âmbito da Higiene dos alimentos, sobretudo quanto às análises microbiológicas e toxicológicas, inúmeros testes químicos são utilizados para medir a intensidade de rancificação oxidativa de alimentos ricos em lipídios.

Sobre tais testes, são considerados bons indicadores:

- (A) o índice de peróxidos e o teste de fermentação.
- (B) o índice de peróxidos e o teste do ácido tiobarbitúrico.
- (C) o teste presuntivo em caldo LST e o teste de fermentação.
- (D) o teste de fermentação e o teste de citrato de Koser.
- (E) o teste presuntivo em caldo LST e o teste de Voges-Proskauer.

34

No setor de alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) objetiva garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos.

Em relação às legislações sanitárias para alimentos, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () Tanto as farinhas de trigo e de milho para uso doméstico, como aquelas que serão usadas como matéria-prima (uso industrial), nacionais ou importadas, devem ser enriquecidas com ferro e ácido fólico.
- () As farinhas de trigo e de milho devem conter no mínimo 100 microgramas e no máximo 400 microgramas de ácido fólico em 100 gramas, até o vencimento do prazo de validade.
- () Carbonato de cálcio e cloreto de sódio são sais de grau alimentício autorizados para adição em água do mar dessalinizada e potável, conforme teores ditados por legislação.

As afirmativas acima são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

35

A resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre as boas práticas para serviços de alimentação. À luz de tal documento, referente às condições de higiene, avalie as asserções a seguir.

- I. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- II. O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme a legislação específica. Além disso, não deve possuir rachaduras ou descascamentos, devendo ser higienizado, em um intervalo máximo de doze meses, mantendo os registros dessa operação.
- III. Os manipuladores devem estar com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

36

O Procedimento Operacional Padronizado (POP) deve ser escrito de forma objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Quanto à temática supracitada, em consonância com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, é correto afirmar que

- (A) o programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a sua respectiva carga horária e o seu conteúdo programático. Os registros da participação nominal dos funcionários devem ser mantidos por seis meses, e após este período pode ser feito o descarte do documento.
- (B) os estabelecimentos devem dispor de procedimentos operacionais, especificando todos os critérios e etapas utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, sendo opcional a previsão do destino dado às matérias-primas reprovadas no controle efetuado anteriormente pela equipe responsável.
- (C) deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos POPs, assim como de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e/ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.
- (D) os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo. Para tal, é obrigatório especificar os locais de coleta das amostras e a frequência de sua execução, sendo opcional o detalhamento de outras informações cabíveis.
- (E) nos casos em que as determinações analíticas e/ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento fica isento de apresentar qualquer documento referente à operação, sendo opcional dispor de um laudo de análise ou de certificado de execução do serviço aplicado.

37

De acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação dispostas na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, leia as proposições a seguir

- I. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- II. Após cocção, os alimentos preparados com conservação a quente devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente resfriados.
- III. O tratamento térmico deve garantir que a superfície dos alimentos atinja, no mínimo, 70 °C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser usadas desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

38

Os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são causados por inúmeros agentes etiológicos e se expressam por um grande elenco de manifestações clínicas. E neste contexto, o Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica vigente preconiza a identificação de casos de doenças de notificação compulsória e de surtos de qualquer etiologia.

No que concerne às DTAs e os procedimentos para sua avaliação, é correto afirmar que

- (A) a obrigatoriedade de notificação das DTAs ocorre após confirmação de, no mínimo, 100 óbitos gerados por uma fonte comum de água ou alimento que originou o surto. Antes da confirmação do quantitativo de óbitos supracitado, não há necessidade de investigação em relação ao agente etiológico e ao alimento suspeito.
- (B) imediatamente após a notificação, deve haver uma atividade de campo, na qual há deslocamento de uma equipe ao(s) local(is) onde se encontram os comensais que foram expostos e adoeceram, com a finalidade de obtenção de informações epidemiológicas. Tal equipe é formada por socorristas e técnicos de enfermagem do Sistema Único de Saúde.
- (C) a coleta de amostras clínicas dos comensais deve ser realizada por ocasião do inquérito após a finalização do tratamento médico específico direcionado aos doentes. Sugere-se também efetuar coletas de amostras clínicas de todos os manipuladores usuais e eventuais, relacionados com o surto e analisá-las se houver ocorrência de óbitos.
- (D) quanto à obtenção de amostras biológicas, é indicada a coleta de fezes *in natura* para exame direto e coloração de Gram, com utilização de um frasco limpo e seco ou frasco próprio fornecido pelo laboratório. Para tal, as amostras frescas devem ser enviadas ao laboratório de análises clínicas no prazo de até 12 horas.
- (E) em determinadas situações, como por exemplo, na suspeita de botulismo, na ausência de restos do alimento efetivamente consumido, a amostra coletada pode ser a própria embalagem vazia, uma vez que a toxina pode estar presente nas paredes internas e ser retirada para análise por meio do método de enxaguadura.

39

Sandra Silva deu entrada na emergência com febre alta, diarreia e vômitos volumosos. Após internação, seu quadro clínico piorou, evoluindo com septicemia. Diante dos fatos, a equipe de saúde responsável pelo plantão suspeitou que a paciente poderia ter ingerido água e/ou alimentos contaminados com material fecal humano. Como resultado de extensa avaliação, foi comprovada contaminação por agente etiológico pertencente à família *Enterobacteriaceae*, com as seguintes características: bacilo Gram negativo, não produtor de esporos, anaeróbio facultativo, não sendo capaz de produzir gás a partir de glicose. Portanto, o diagnóstico dado à Sandra Silva foi febre tifoide. Diante do caso clínico descrito, o agente etiológico causador da doença é

- (A) *Salmonella typhi*.
- (B) *Salmonella paratyphi*.
- (C) *Shigella typhi*.
- (D) *Shigella dysenteriae*.
- (E) *Escherichia coli* enteropatogênica clássica.

40

Os aditivos alimentares são incorporados aos alimentos e produtos alimentícios com a finalidade de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais dos mesmos.

Em relação aos aditivos supracitados, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () O ácido propiônico (e seus respectivos sais) são aditivos alimentares tradicionalmente usados em queijos e produtos lácteos, que apresentam a função de inibir bolores, vírus e leveduras em pH ácido.
- () O nitrito fixa a cor da carne, pois em meio ácido, ele libera óxido nítrico, o qual reage com o ferro do grupo heme da mioglobina da carne, gerando a nitrosil-hemoglobina. Esta resulta no composto nitroso-hemocromo (fixador da cor).
- () O ácido benzoico é um aditivo considerado como antioxidante e conservante, capaz de inibir bactérias e seus esporos em produtos de pH alcalino, como os legumes e pescados enlatados.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

41

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento. Isso significa que há um acúmulo de compreensões sobre seu conceito, como é realizada, os resultados de suas ações em diferentes âmbitos, até os fatores que compõem as práticas alimentares e mudanças no âmbito familiar ou individual.

Neste contexto, sobre a aplicação de meios e técnicas do processo educativo e o desenvolvimento e avaliação de atividades educativas em nutrição, é correto afirmar que

- (A) para um bom planejamento em EAN, é importante conhecer como os sujeitos deste território estão estabelecidos. Assim, as ações intersetoriais podem ser estimuladas nos ambientes institucionais nos setores públicos da saúde e assistência social, não sendo permitidas parcerias com associações comunitárias e religiosas, uma vez que o Estado é laico.
- (B) como facilitador da aproximação entre sociedade e governo, são citados os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e as Câmaras Interministeriais/Intersecretarias de SAN (CAISAN), das diversas esferas de governo, criados para organizar e monitorar as políticas públicas no contexto da segurança alimentar e nutricional.
- (C) embora o gestor tenha pleno conhecimento quanto ao funcionamento da administração pública, não é recomendado que o mesmo contribua com a busca de soluções contextualizadas à realidade local, no desenvolvimento das práticas e ações de EAN, uma vez que tal tarefa é restrita aos profissionais e graduandos em Nutrição, sob supervisão.
- (D) para o desenvolvimento das práticas educativas deve-se construir ações contextualizadas e articuladas com as necessidades das pessoas e do território, com o consentimento e envolvimento da comunidade, utilizando temas restritamente científicos e acadêmicos, que devem ser trabalhados com linguagem formal e técnica.
- (E) para o planejamento das ações educativas em nutrição, são recomendadas as seguintes estratégias de comunicação: manter contato visual, promover interação constante com os participantes, emitir tom de voz audível e linear. Deve-se preferir falas e textos longos, fomentando um diálogo centralizado no educador, cuja fala deve ser empática.

42

A pasteurização e a esterilização comercial são dois tipos de tratamentos pelo calor usados no processamento tecnológico de produtos de origem animal.

Quanto a esta temática, é correto afirmar que

- (A) a pasteurização não se configura como um processamento capaz de destruir microrganismos não esporulados causadores de enfermidades, sendo responsável por reduzir a microbiota de deteriorantes.
- (B) no tipo de pasteurização denominado *High Temperature, Short Time*, os produtos são submetidos a uma faixa de temperatura de 63-65 °C por 30 minutos, sendo por isso chamada de pasteurização lenta.
- (C) microrganismos termófilos (aqueles que não se multiplicam em altas temperaturas) e termodúricos (que resistem a altas temperaturas, aumentando sua taxa de multiplicação) não sobrevivem após a pasteurização.
- (D) após a “esterilização comercial” pode haver certo número de microrganismos e esporos viáveis, porém estes não têm condições de se desenvolver, sendo o produto seguro. Podem ser usadas autoclaves de batelada horizontal ou contínuas.
- (E) na esterilização do tipo *Ultra High Temperature*, o tratamento térmico é realizado com o alimento já na embalagem, como ocorre com o leite UHT. Este processo acontece nas seguintes condições: 130-150 °C por 10 a 15 minutos.

43

Quanto aos métodos de conservação e embalagem dos alimentos, avalie as proposições a seguir.

- I. Branqueamento é um tratamento que utiliza temperaturas superiores a 100 °C, geralmente aplicado em frutas e hortaliças, antes do congelamento ou desidratação, com intuito de inativar enzimas naturais e destruir microrganismos viáveis presentes nesses alimentos.
- II. Tindalização é um tratamento de congelamento submetido em produtos enlatados. Após este processo, as bactérias na sua forma vegetativa e os seus esporos são totalmente destruídos, porém as características organolépticas do produto são mantidas.
- III. Absorvedores de umidade podem ser usados nas embalagens ativas, com intuito de diminuir a umidade de um sistema, por meio da incorporação de umectantes, que reduzem a atividade de água dos produtos, aumentando sua estabilidade.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

44

As operações preliminares no preparo dos alimentos compreendem os inúmeros procedimentos de limpeza, divisão ou mistura.

Em relação à essas operações, é correto afirmar que

- (A) divisão é um método que geralmente facilita a digestibilidade do alimento, pois antecipa a mastigação. Entretanto apresenta algumas desvantagens, como a exposição do alimento a perdas e alterações por oxidação.
- (B) espremer é um método de separação de sólidos, utilizando agentes de pressão, como um espremedor manual ou elétrico. Como exemplo prático tem-se o ato de espremer frutas para produção de sucos.
- (C) peneirar ou tamizar é um método de separação de sólidos e líquidos, com o objetivo de separar partículas de diversos tamanhos através de peneiras ou filtros. Como exemplo prático tem-se o ato de peneirar farinhas.
- (D) emulsionar é um método de união utilizado com o intuito de desenvolver o glúten da farinha na presença de água ou outro líquido. Como exemplo prático tem-se o ato de preparar massas de pão.
- (E) condução é um método de operação preliminar, onde ocorre transmissão de calor através de ondas, ou até mesmo por meio do vácuo. Como exemplo prático tem-se o uso de panelas, chapas e assadeiras.

45

No que concerne à classificação e características dos alimentos, no âmbito da técnica dietética, é correto afirmar que

- (A) açúcares são compostos químicos pertencentes ao grupo dos carboidratos, caracterizados por sabor doce, com capacidade de cristalização, sendo insolúveis. Dentre os vários tipos de carboidratos, a maltose é o açúcar mais empregado na alimentação humana.
- (B) a “plasticidade” é uma característica gerada pela fricção interna entre os lipídios que compõem as gorduras; enquanto o termo “viscosidade” refere-se à característica física na qual os corpos mudam de forma, irreversivelmente, ao serem submetidos à pressão.
- (C) o glutamato monossódico é um importante potencializador de sabor, que atribui um gosto *umami* às preparações. É capaz de intensificar o sabor dos alimentos e produtos industrializados, podendo ser usado em combinação com outras ervas ou na substituição do sal.
- (D) especiarias são as partes não aromáticas, localizadas nos frutos, raízes ou cascas de plantas frescas, que apresentam como característica serem pobres em óleos essenciais. O sal Kosher, a canela e a flor de sal são exemplos clássicos deste grupo de alimentos.
- (E) a textura da carne é resultante do tamanho das fibras musculares e da quantidade de tecidos adiposo e cartilaginoso que as mantêm unidas. Com isso, quanto maior o diâmetro dessas fibras e quanto mais velho for o animal, mais macio será o corte de carne.

46

No que concerne à avaliação do estado e situação nutricional da população, é correto afirmar que

- (A) para a avaliação dos índices antropométricos da criança, é necessário utilizar a regra de aproximação que deve ser seguida para as idades não exatas. Assim, uma fração de idade, de até 15 dias, aproxima-se a idade para baixo, isto é, o último mês completado.
- (B) nos procedimentos de diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de idosos, a Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) utiliza como critério prioritário a classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), considerando pontos de corte iguais daqueles utilizados para adultos.
- (C) em gestantes, é necessário que na primeira consulta seja realizada a aferição do peso, circunferência de cintura e estatura da mulher, além do cálculo da semana gestacional. Com esses dados, será determinado o estado nutricional da paciente e previsto o seu ganho de peso.
- (D) para gestantes que foram classificadas com baixo peso na primeira avaliação, a curva de ganho de peso deve apresentar inclinação descendente maior que a da curva que delimita a parte superior da faixa de estado nutricional referente a Baixo Peso.
- (E) na avaliação antropométrica, as crianças menores de dois anos devem ser pesadas e medidas sempre despidas, apenas usando a fralda, na presença da mãe ou do responsável, pois estes devem auxiliar na retirada da roupa da criança e nos procedimentos feitos.

47

O Vigitel 2023 atualiza a frequência e a distribuição dos principais indicadores acerca da carga das doenças crônicas e seus fatores de risco e de proteção associados, trazendo nesta edição os resultados pontuais relativos ao ano de 2023. Desta forma, o estado nutricional e o consumo alimentar dos entrevistados também são demonstrados, resultando em uma análise atualizada dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde. Em relação ao Vigitel e aos distúrbios nutricionais nele elencados, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () No conjunto das 27 cidades, a frequência de excesso de peso foi maior entre os homens do que entre as mulheres. Ademais, no total da população, a frequência dessa condição aumentou com a idade até os 54 anos e reduziu com o aumento da escolaridade.
- () Visando relacionar consumo alimentar e estado nutricional, notou-se que o consumo (no dia anterior à entrevista) de cinco ou mais grupos de alimentos não processados ou minimamente processados, tidos como protetores para doenças crônicas, tendeu a aumentar com a idade até 64 anos e com aumento da escolaridade.
- () Visando relacionar consumo alimentar e estado nutricional, notou-se que o consumo de cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados no dia anterior à entrevista foi mais elevado entre mulheres. Esse indicador tendeu a aumentar com a idade.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

48

Na orientação de uma alimentação desejável sob o ponto de vista nutricional, convencionou-se repartir os alimentos em grupos básicos, nos quais predominam tipos específicos de macro e micronutrientes. Neste contexto, os vegetais podem ser classificados como do tipo “A”, “B” ou “C”.

Quanto à tal temática, é correto afirmar que essa classificação dos vegetais consiste

- (A) no seu aporte de carboidratos. São exemplos de vegetais do tipo A: abóbora, couve e aipim.
- (B) no seu aporte de proteínas. São exemplos de vegetais do tipo A: beterraba, couve e alface.
- (C) no seu aporte de vitamina C. São exemplos de vegetais do tipo A: batata, quiabo e acelga.
- (D) no seu aporte de vitamina C. São exemplos de vegetais do tipo A: brócolis, alface e acelga.
- (E) no seu aporte de carboidratos. São exemplos de vegetais do tipo A: couve-flor, alface e chicória.

49

Sabe-se que o alimento para o ser humano ultrapassa as suas necessidades fisiológicas e metabólicas, exercendo um papel mais amplo, complexo e multifatorial, fazendo parte da sua formação e caracterização.

Com isso, a função social dos alimentos é cumprida quando

- (A) todas as necessidades nutricionais individuais e populacionais são cumpridas à luz da cultura ocidental, evitando o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como obesidade, câncer e diabetes.
- (B) os processos de produção, beneficiamento, transporte, distribuição, armazenamento, comercialização, exportação, importação ou transformação industrial tenham como resultado o consumo humano de forma justa e solidária.
- (C) a cultura alimentar dos povos originários é fortalecida e transmitida à população de estratos sociais elevados, permitindo maior aceitação das culinárias indígena, africana e portuguesa.
- (D) há disseminação da culinária que visa o uso de alimentos orgânicos e rejeita a utilização de produtos alimentícios transgênicos, propiciando troca de saberes entre grandes e pequenos agricultores.
- (E) os vegetais são produzidos sem agrotóxicos ou pesticidas e os alimentos cárneos são obtidos de criações familiares, com animais abatidos com técnicas que visem à diminuição do sofrimento, garantindo maior bem-estar animal.

50

A avaliação nutricional é composta por vários pilares e instrumentos que permitem a classificação e triagem do estado nutricional de populações ou indivíduos, facilitando a elaboração de políticas públicas que garantam uma condição satisfatória de saúde.

Dessa forma, quanto aos aspectos antropométricos, clínicos e bioquímicos da avaliação nutricional, é correto afirmar que

- (A) o uso de medicamentos, como anti-histamínicos, drogas psicotrópicas e corticosteroides pode afetar o estado nutricional, diminuindo o apetite.
- (B) para a determinação do estado nutricional de adultos, sobretudo quanto à adequação muscular, as proteínas séricas mais avaliadas são albumina, globulina e miosina.
- (C) na antropometria do adulto jovem, quando a estatura não pode ser medida por inúmeras dificuldades, deve ser aferida a envergadura dos braços, que é equivalente à metade da altura.
- (D) o exame físico pode indicar sinais de depleção nutricional, caracterizada pela perda de tecido subcutâneo na face e perda de massa muscular nos músculos quadríceps e deltoide.
- (E) a região do bíceps braquial é o local mais frequentemente utilizado como dobra cutânea, podendo ser comparada a padrões de referência, propostos por Jelliffe ou Frisancho.

51

O tratamento nutricional fornece os nutrientes entéricos ou parenterais formulados com o objetivo de manter ou restaurar o estado nutricional. Desta forma, quanto aos suportes nutricionais enteral e parenteral, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () Quando a nutrição enteral é indicada em casos de curta duração (no máximo sete dias), sugere-se a colocação de uma sonda de alimentação por gastrostomia ou jejunostomia a fim de recuperar o estado nutricional do paciente.
- () A nutrição enteral implica o uso do sistema digestório, na maioria das vezes, por meio de sondas de alimentação com a extremidade posicionada no estômago ou no intestino delgado.
- () A nutrição parenteral periférica se dá em artérias de pequeno calibre. Seu uso é indicado para casos de longa duração, com dietas de alta osmolaridade e de valor energético.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

52

Quanto ao preparo dos alimentos, é correto afirmar que

- (A) a fervura em fogo lento é um método de cocção em calor seco de longa duração, cuja temperatura não deve ultrapassar 120 °C. Nesta técnica, é utilizado líquido suficiente para cobrir completamente o alimento.
- (B) condução é um método de transmissão de calor que ocorre pelo deslocamento de moléculas aquecidas, que se tornam mais densas e sobem à superfície do líquido, substituindo-se pelas mais frias, que vão para o fundo do recipiente.
- (C) calor seco com gordura é um método que consiste em transmitir calor, de forma direta, ao alimento por meio da gordura. Os meios mais comuns para cocção com gordura são: saltear, grelhar e banho-maria.
- (D) gratinar é um método de aplicação de calor úmido, que objetiva criar uma cor mais atraente para o alimento pela aplicação de calor de baixo para cima. Nesta técnica, é opcional a adição de uma cobertura com queijo ou farinha.
- (E) cocção em calor seco consiste em um método de cozimento que ocorre sem a presença de água, levando à desidratação do alimento. Geralmente, há menor perda de nutrientes. São exemplos as técnicas: fritar, assar no forno e frigar.

53

Em relação às funções, classificações e aos aspectos clínicos da carência e do excesso de nutrientes, avalie as proposições a seguir.

- I. O ácido ascórbico ou vitamina C é uma vitamina hidrossolúvel com capacidade antioxidante. Geralmente, na vigência de deficiência desta vitamina, há sangramento nas gengivas, dentes soltos, má cicatrização de feridas e hemorragias perifoliculares.
- II. Há vários sistemas de defesa antioxidante no organismo, como exemplo: a catalase, superóxido dismutase, glutathione peroxidase e vitaminas antioxidantes E e C, capazes de neutralizar a geração de radicais livres, protegendo as membranas celulares dos danos oxidativos.
- III. A vitamina A presente nos alimentos de origem animal é chamada de provitamina A, sendo absorvida como retinal no jejuno e íleo. Já as fontes vegetais fornecem os carotenoides. Dentre estes, o alfacaroteno é transformado de modo mais eficiente em retinol.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

54

O hemograma completo é o exame que fornece uma contagem das células sanguíneas, sendo relevante para a avaliação nutricional de indivíduos e coletividades.

Quanto à tal temática, é correto afirmar que

- (A) a quantidade de hemácias pode estar diminuída devido aos déficits nutricionais (deficiências de ferro, vitamina B12 ou folato); e aumentada em pessoas com hemorragia, hemólise ou doença renal.
- (B) a Concentração de Hemoglobina Corpuscular Média (CHCM) pode estar aumentada em indivíduos com deficiência de ferro e talassemia, sendo também sensível a deficiências nutricionais marginais.
- (C) os leucócitos podem estar aumentados (quadro chamado de leucocitose) em pessoas com infecção e neoplasias; e diminuídos por estresse (leucopenia) em pessoas com desnutrição.
- (D) o Volume Corpuscular Médio (VCM) pode estar aumentado (macrocítico) na deficiência de ferro e insuficiência renal crônica; e diminuído (microcítico) na deficiência de vitamina B12 ou de folato e por defeitos genéticos na síntese de DNA.
- (E) geralmente, na vigência de desnutrição e anemia aplásica, há presença de neutrofilia (diminuição de neutrófilos). Já a linfocitose (aumento de linfócitos) é comum em casos de sepse, leucemia, quimioterapia e infestação parasitária.

55

O número de casos de indivíduos com cirrose hepática tem crescido de forma vertiginosa nos últimos tempos. Tal enfermidade, diante de sua complexidade, é capaz de gerar inúmeras complicações, comprometendo o estado nutricional, o que frequentemente culmina em óbito.

Sobre o contexto supracitado, em relação às generalidades, fisiopatologia e tratamento nutricional da cirrose hepática e suas complicações, é correto afirmar que

- (A) em caso de esteatorreia pode ser recomendada a substituição de alguns dos triglicerídeos de cadeia média por triglicerídeos de cadeia longa, uma vez que os mesmos não necessitam de sais biliares e da formação de micelas para sua absorção, sendo conduzidos diretamente para o fígado, via artéria porta.
- (B) uma hipótese em casos de encefalopatia hepática sugere o uso de suplementos enriquecidos com aminoácidos de cadeia ramificada (como valina, tirosina e metionina) e pobres em aminoácidos aromáticos (como triptofano, fenilalanina e isoleucina), melhorando os sintomas apresentados.
- (C) a fisiopatologia da cirrose hepática baseia-se na ativação de células estreladas residentes nos hepatócitos, que na vigência de um insulto no fígado, estimulam a transformação de células de Kupffer em fibroblastos, que produzirão citocinas inflamatórias e fibras colágenas dos tipos V e VI.
- (D) na cirrose, os ácidos graxos livres no plasma, o glicerol e os corpos cetônicos se encontram diminuídos durante o jejum; e isto é explicado pela incapacidade do fígado em esterificar lipídios e metabólitos do ácido araquidônico, proveniente das membranas celulares dos hepatócitos lesionados.
- (E) em partes, a fisiopatologia relacionada à encefalopatia hepática pode ser dada pela incapacidade do fígado em converter adequadamente a amônia em ureia, pelo ciclo da ureia. Portanto, a amônia se acumula no sangue e é capaz de transpor a barreira hematoencefálica, gerando prejuízos.

56

Você foi contratado para substituir o nutricionista responsável pelo setor de Pediatria de um Hospital Municipal. Ao atender uma criança, você notou que a conduta nutricional poderia ser modificada, visando melhor recuperação do seu estado nutricional.

Diante do caso supracitado, à luz do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é correto afirmar que

- (A) não cabe ao nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista, pois as decisões de terceiros devem ser respeitadas e honradas, uma vez que todo profissional devidamente graduado é capacitado para sua função e atuação, e portanto, deve ter o respaldo técnico e científico em suas condutas.
- (B) é direito do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços, registrando as alterações e justificativas de acordo com as normas da instituição, e sempre que possível informar ao responsável pela conduta.
- (C) é dever do nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços. As alterações devem ser registradas nos órgãos de fiscalização competentes, e denunciadas nas redes sociais e mídias de grande visualização.
- (D) é terminantemente vedado ao nutricionista alterar a conduta profissional determinada por outro nutricionista, pois de acordo com o juramento feito no ato da colação de grau, cada profissional deve responder por seus atos e decisões, sendo integralmente respeitado em seu conhecimento técnico e científico.
- (E) é direito do nutricionista alterar a conduta profissional dada por outro nutricionista caso tal medida seja necessária para benefício de indivíduos, coletividades ou serviços. Antes das alterações na conduta nutricional serem feitas, as mesmas devem ser submetidas à avaliação do médico responsável pelo setor, e caso aprovadas, deverão ser aplicadas.

57

Existem inúmeros instrumentos validados que podem ser utilizados na abordagem do paciente hospitalizado, visando à obtenção de informações concernentes ao estado nutricional. Quanto à abordagem supracitada, avalie as proposições a seguir.

- I. A avaliação subjetiva global contempla inúmeras variáveis, como mudanças no apetite, achados físicos (como alterações na massa muscular) e nos parâmetros bioquímicos (como hemograma completo). Ao final, o paciente será classificado como bem nutrido, com desnutrição suspeita ou moderada, ou gravemente desnutrido.
- II. A triagem *Nutritional Risk Screening* (NRS-2002) é uma ferramenta utilizada na análise do risco nutricional. Entretanto, apesar de ser certificada pelo Ministério da Saúde, não apresenta boa correlação com os parâmetros antropométricos e bioquímicos.
- III. A Miniavaliação Nutricional (MAN) é uma ferramenta rápida para avaliar o estado nutricional de idosos, que consiste em um questionário de dezoito perguntas, as quais são divididas em duas etapas: Triagem e Avaliação global.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

58

Um cardápio oferecido pela Unidade de Alimentação e Nutrição, da qual você é responsável, apresenta o total de 80 quilocalorias advindas de proteínas e 90 quilocalorias advindas de lipídios. Assim, as quantidades, em gramas, de proteínas e lipídios, respectivamente, são de:

- (A) 20; 10.
- (B) 10; 20.
- (C) 25; 15.
- (D) 320; 810.
- (E) 238; 802.

59

No que tange ao estudo químico-bromatológico de proteínas, lipídios e carboidratos, avalie as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () A cinza é obtida após o aquecimento de uma amostra, com temperaturas superiores a 600 °C, durante quatro horas ou até alcançar a combustão total da matéria orgânica. A cinza representa a parte calórica contida nos alimentos, assim como os minerais mais abundantes, principalmente cálcio, ferro e sódio.
- () A determinação do extrato etéreo consiste em submeter a amostra seca do material à extração com éter glicólico ou glicerol, partindo do princípio da solubilidade dos lipídios. Esse procedimento é desenvolvido num aparelho extrator do tipo “Bluefish”, o qual quantifica o teor de lipídios por diferença de peso.
- () A determinação da matéria seca é o ponto de partida da análise de alimentos. Conceitua-se como o peso do material analisado livre de água; e seu conhecimento é importante, pois é com base nele que se estabelece o cálculo da dieta, já que o consumo do alimento pelos animais é expresso em kg de matéria seca/animal/dia.

As afirmativas são, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) F – F – F.

60

O Departamento de Nutrição da ABESO (Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica) publicou em 2022 um posicionamento a seus membros e demais profissionais de saúde interessados no tratamento da obesidade, contendo atualizações no conhecimento científico da área, discutidas por renomados especialistas. Quanto ao supracitado, avalie as proposições a seguir:

- I. Existem diversas e contundentes evidências científicas que descrevem, de forma pormenorizada, os mecanismos de ação de alguns ácidos graxos saturados, atuando como indutores iniciais do processo inflamatório, em modelos experimentais e humanos, quando consumidos em quantidades excessivas.
- II. As bebidas adoçadas ou mesmo sucos de frutas não adoçados contribuem com aumento do consumo calórico e de peso corporal, além de favorecer o aumento de fatores de risco cardiovascular. Assim, o consumo de sucos deve ser desestimulado, mesmo não adoçados, para a prevenção e tratamento da obesidade.
- III. A dieta do Mediterrâneo fornece grande quantidade de antioxidantes, como os polifenóis, que compreendem o ácido hídrico, flavonoides (quercetina e catequina), resveratrol, oleuropeína e hidroxitirosol, os quais exibem atividade antioxidante e anti-inflamatória mediados pelo NF-κB. Portanto, tal dieta resulta em benefícios metabólicos observados nos indivíduos com excesso de peso corporal.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) III, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) I e III, apenas.
- (E) I, II e III.

Prova Discursiva

Redação

A cidadania é um conceito fundamental para o funcionamento saudável de uma sociedade democrática. No entanto, muitas vezes nos deparamos com o desafio de saber como podemos participar ativamente e efetivamente na construção de um mundo melhor. Que desafios enfrentam os cidadãos em sua busca por engajamento social e político e quais as estratégias práticas para superá-los. Como podemos nos tornar agentes de transformação em nossa comunidade? Quais são as ferramentas disponíveis para exercer nossa cidadania de forma consciente e eficaz?

Com base nesse questionamento redija um texto dissertativo-argumentativo de 20 a 30 linhas, em linguagem culta, expressando suas opiniões a respeito.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Realização

