

**MANHÃ**

# **NUTRICIONISTA**

**NÍVEL SUPERIOR TIPO 1 – BRANCA**



## **SUA PROVA**

- Além deste caderno contendo **70 (setenta)** questões objetivas você receberá do fiscal de sala 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 (quatro) horas** para a realização da prova, já incluído o tempo para a marcação do cartão de respostas;
- **3 (três) horas** 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 o cartão de respostas;
- Para o preenchimento do cartão de respostas e da folha de texto definitivo, use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta ou azul;
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservado(s) no cartão de respostas;
- Confira seu cargo, cor e tipo do caderno de questões. Caso tenha recebido caderno de cargo ou cor ou tipo **diferente** do impresso em seu cartão de respostas, o fiscal de sala deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala;
- Reserve tempo suficiente para o preenchimento do seu cartão de respostas. O preenchimento é de sua responsabilidade e **não será permitida a troca do cartão de respostas em caso de erro cometido pelo candidato**;
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no cartão de respostas;
- 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

1

Os adjetivos podem ser empregados com gradação, nos graus comparativo e superlativo.

Assinale a frase que se mostra no grau comparativo.

- (A) O presidente é mais falante que atuante.
- (B) O ministro é o mais simpático do grupo.
- (C) Os bateadores de carteira são rapidíssimos.
- (D) Todos os alunos são muito inteligentes.
- (E) Nem todos os secretários são bastante cultos.

2

Observe o seguinte texto descritivo:

“O pessegueiro estava alto, mas suas folhas mostravam uma coloração amarelada, que parecia problemática; os galhos estavam cobertos de uma espécie de farinha branca e os poucos frutos ainda estavam pequenos”.

Sobre esse pequeno texto, assinale a afirmativa correta.

- (A) Texto de conteúdo concreto acumulativo, o que dificulta a apreensão de uma unidade global.
- (B) Texto de conteúdo abstrato, com justaposição de ideias para a construção da ideia global do objeto descrito.
- (C) Texto cujo observador segue uma estratégia de movimento de longe para perto.
- (D) Texto em que predomina a informação de fatos, situações e acontecimentos.
- (E) Texto cujos segmentos mostram relação lógica de causa e efeito, mostrando sequência cronológica.

3

As frases abaixo falam de um aspecto da arte de escrever.

Assinale a opção em que esse aspecto **não** está corretamente identificado.

- (A) O mais importante não é o número de ideias agrupadas em seu texto, mas o vínculo que as une / as relações de coesão e coerência entre as partes do texto.
- (B) O que é bem-dito, diz-se com rapidez / a concisão textual, ou seja, utilização somente dos elementos textuais necessários.
- (C) Devemos falar como nos testamentos: quanto menos palavras, menos questões / o texto deve ser construído com verdades e não com a imaginação.
- (D) A chave para a criatividade é fazer conexões inusitadas / um texto criativo é o que busca a originalidade.
- (E) Palavras são uma barreira à comunicação / as palavras não conseguem expressar o conteúdo individual do enunciador.

4

Assinale a frase abaixo em que o vocábulo **melhor** mostra uma classe gramatical diferente das demais.

- (A) Dinheiro é o melhor cosmético.
- (B) A melhor forma de emagrecer é ser mãe em tempo integral.
- (C) Se há alguma coisa que queremos mudar em uma criança, devemos primeiro verificar se não é melhor fazer essa mudança em nós mesmos.
- (D) Não há melhor amigo nem parente do que nós mesmos.
- (E) As aulas presenciais ensinam melhor que as aulas à distância.

5

Entre as frases abaixo, assinale aquela em que a substituição proposta é adequada, por tratar-se do único caso de adjunto adnominal.

- (A) Poetas são engarrafadores de nuvens (nebulosos).
- (B) A arte, mesmo a mais pessimista, é uma proposição de felicidade (feliz).
- (C) Como faço uma escultura? Simplesmente retiro do bloco de mármore (marmóreo) tudo o que não é necessário.
- (D) A necessidade de dinheiro (monetária) traz grandes dificuldades às famílias pobres.
- (E) A arte é a busca do dispensável (inútil).

6

As formas de participio são classificadas, em muitos casos, como adjetivos.

Assinale a frase em que a forma sublinhada corresponde à de um participio, sem equivaler a um adjetivo, substantivado ou não.

- (A) Não é raro ver-se, nas grandes crises da vida, os órgãos humanos adquirirem uma sensibilidade desconhecida.
- (B) Ainda bem que você é meu filho, senão eu iria me sentir desconfortável emprestando todo este dinheiro a um desconhecido.
- (C) Descobri que eu era um bebê não desejado quando vi meus brinquedos de banheira: uma torradeira e um rádio.
- (D) Um irmão é um amigo dado pela natureza.
- (E) Só conheço três maneiras de existir na sociedade: sendo mendigo, ladrão ou assalariado.

7

Nas frases abaixo há dois adjetivos sublinhados.

Assinale a frase em que esses adjetivos exercem uma função sintática diferente.

- (A) Afinal, o que é Deus? Uma eterna criança brincando eternamente no jardim eterno.
- (B) Eu tive uma grande vantagem que meus filhos não tiveram. Eu nasci pobre.
- (C) A juventude é coisa suspeita mesmo quando a fidelidade é certa.
- (D) Com dinheiro pode-se construir uma casa esplêndida, mas não uma boa família.
- (E) Mães são necessidade biológica. Os pais, uma intervenção social.

8

Nas abreviaturas comuns há uma série de princípios que são seguidos no uso.

Assinale a opção abaixo em que o exemplo dado corresponde ao princípio colocado anteriormente.

- (A) A ordem das letras do vocábulo deve ser obedecida: *general* / *g<sup>al</sup>*.
- (B) Por motivo de clareza, devem-se incluir na abreviatura todas as consoantes finais na parte abreviada: *superfície* / *super*.
- (C) O plural de uma abreviatura é feito com a repetição dessa letra: *páginas* / *pp*.
- (D) As abreviaturas mantêm os acentos das palavras originais: *árabe* / *ar*.
- (E) Uma abreviatura não deve terminar em vogal: *Vossa Excelência* / *V. Exa*.

9

Assinale a frase abaixo que **não** exemplifica a substantivação de um adjetivo.

- (A) O permitido não me agrada; o proibido excita o meu desejo.
- (B) Para conseguir o maravilhoso, faça o impensável.
- (C) A sorte nem sempre favorece os mais dignos.
- (D) Não há solidão mais solitária do que a desconfiança.
- (E) O arranhado da mesa foi causado pela transportadora.

10

Segundo o gramático Celso Cunha, os adjetivos mostram os seguintes valores: uma qualidade, uma característica, um estado ou uma relação.

Assinale a frase em que o adjetivo sublinhado é classificado como adjetivo de estado.

- (A) Nunca se deite irritado. Levante-se e lute.
- (B) Nada há tão difícil que, procurando-o, não possa ser encontrado.
- (C) Considerando-se eles sábios, tornaram-se imbecis.
- (D) É instintivo da mente humana que aquilo que mais se proíbe ao homem, mais ele deseja.
- (E) Os homens sábios não perdem tempo com insetos.

## Raciocínio Lógico Matemático

11

Numa aula de raciocínio lógico o professor afirma que tem um gato, um cachorro e um papagaio. Ele propõe à turma o seguinte desafio.

“Um dos animais se chama Farinha, ou outro, Farofa, e o terceiro, Farelo. Considerem que, das três afirmações I, II e III, a seguir, apenas uma é verdadeira:

- I. Farinha é o gato.
- II. Farofa não é o gato.
- III. Farelo não é o cachorro.

Identifiquem os nomes do gato, do cachorro e do papagaio.” Flávia, a aluna mais esperta, respondeu corretamente que Farinha, Farofa e Farelo são, respectivamente, os nomes

- (A) do gato, do cachorro e do papagaio.
- (B) do cachorro, do gato e do papagaio.
- (C) do gato, do papagaio e do cachorro.
- (D) do papagaio, do gato e do cachorro.
- (E) do cachorro, do papagaio e do gato.

12

Uma urna contém 5 bolas azuis, 6 bolas brancas, 7 bolas verdes e 7 bolas pretas. O número mínimo de bolas que devem ser retiradas, às cegas, para que se possa garantir que, entre as bolas retiradas, há ao menos uma de cada cor é igual a

- (A) 17.
- (B) 18.
- (C) 19.
- (D) 20.
- (E) 21.

13

No jogo de basquetebol, cada cesta conseguida pode valer 1, 2 ou 3 pontos para a equipe que marcou a cesta. Ganha a partida a equipe que consegue mais pontos.

Em uma determinada partida, Jorge “Mão de Ouro” fez 17 cestas e anotou, no total, 36 pontos. Sabe-se, ainda que o número de cestas de 2 pontos que Jorge marcou foi o triplo do número de cestas de 1 ponto que ele conseguiu.

Se  $x$  é o número de cestas de 1 ponto,  $y$  é o número de cestas de 2 pontos e  $z$ , o de cestas de 3 pontos conseguidos por Jorge, então o produto  $xyz$  é igual

- (A) 108.
- (B) 120.
- (C) 134.
- (D) 135.
- (E) 180.

14

Em uma família composta por dez pessoas, seis torcem para o Vainafé F.C. e quatro torcem para o Contrarolo F.C. A família ganhou quatro ingressos para o próximo jogo da seleção brasileira e vai escolher dois torcedores do Vainafé e dois do Contrarolo para irem ao referido jogo.

O número de diferentes possibilidades de se escolher os quatro membros é igual a

- (A) 18.
- (B) 24.
- (C) 48.
- (D) 60.
- (E) 90.

15

Se nem todo A é B, mas todo B é C, avalie se é verdade que

- I. Nem todo C é B.
- II. Pode ser que todo A seja C.
- III. Todo B é A.

Está correto o que se afirma em

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

16

Daqui a 16 anos, João terá a idade que Fábio tem hoje. Daqui a 32 anos, Fábio terá o dobro da idade atual de João.

Se dividirmos a idade atual de João pela idade atual de Fábio obtemos

- (A) 0,50.
- (B) 0,66.
- (C) 0,75.
- (D) 0,80.
- (E) 0,82.

**17**

Na sequência a seguir, cada termo a partir do terceiro é obtido a partir dos dois termos anteriores com base em uma mesma regra aritmética.

3, 4, 7, 11, 18, 29, ...

Assim, o décimo quinto termo dessa sequência é igual a

- (A) 1364.
- (B) 1876.
- (C) 2207.
- (D) 3571.
- (E) 6778.

**18**

Uma 'capicua' é um número que lido de trás para a frente é igual ao número original. Por exemplo, 121 e 234432 são 'capicuas'.

O número de 'capicuas' de quatro algarismos que podem ser formados usando-se os algarismos 0, 1, 2, 3, 4 e 5 é igual a

- (A) 16.
- (B) 30.
- (C) 48.
- (D) 60.
- (E) 90.

**19**

A negação de "Se  $x > 0$  então  $y > 3$ " é

- (A)  $x \leq 0$  e  $y \leq 3$ .
- (B)  $x > 0$  e  $y \leq 3$ .
- (C)  $x > 0$  ou  $y > 3$ .
- (D)  $y \leq 3$ .
- (E)  $x \leq 0$  ou  $y \leq 3$ .

**20**

Naquela empresa, para cada torcedor do Náutico há dois torcedores do Santa Cruz e para cada quatro torcedores do Santa Cruz há seis torcedores do Sport. Não há torcedores de outros times na empresa. Sendo assim, avalie se, naquela empresa, as afirmativas a seguir são falsas (F) ou verdadeiras (V):

- ( ) O time com mais torcedores é o Santa Cruz.
- ( ) Há três vezes mais torcedores do Sport do que do Náutico.
- ( ) Para cada torcedor do Santa Cruz há dois torcedores do Sport.

As afirmativas são, respectivamente,

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

## Legislação da Saúde

**21**

Avalie, com base na Lei nº 8.080/90, se as afirmativas a seguir são verdadeiras (V) ou falsas (F):

- ( ) 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).
- ( ) Um objetivo do SUS é a identificação e divulgação dos fatores condicionantes e determinantes da saúde.
- ( ) Estão incluídas no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS) a execução de ações de vigilância sanitária e de vigilância epidemiológica, entre outras.

As afirmativas são, respectivamente,

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

**22**

Avalie, com base na Lei nº 8.080/90, as ações e serviços públicos de saúde e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS), obedecem, entre outros, aos seguintes princípios:

- I. Universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência.
- II. Integralidade de assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- III. Preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral.
- IV. Igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos ou privilégios de qualquer espécie.

Estão corretos os itens:

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

23

“A Política Nacional de Humanização (PNH) existe desde 2003 para efetivar os princípios do SUS no cotidiano das práticas de atenção e gestão, qualificando a saúde pública no Brasil e incentivando trocas solidárias entre gestores, trabalhadores e usuários.”

(<https://www.gov.br/saude/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/humanizausus>)

Em relação à PNH, assinale a afirmativa correta.

- (A) A PNH deve se fazer presente e estar inserida exclusivamente nas políticas e programas do SUS voltados para a classe trabalhadora.
- (B) A humanização não significa valorizar usuários, trabalhadores e gestores no processo de produção de saúde.
- (C) Valorizar os sujeitos é oportunizar uma maior autonomia, a ampliação da sua capacidade de transformar a realidade em que vivem, através da responsabilidade compartilhada, da criação de vínculos solidários, da participação coletiva nos processos de gestão e de produção de saúde.
- (D) A PNH estimula a comunicação entre gestores, trabalhadores e usuários para construir processos coletivos de relações hierarquizadas de poder e trabalho.
- (E) As rodas de conversa, o incentivo às redes e movimentos sociais e a gestão dos conflitos gerados pela inclusão das diferenças são ferramentas que não têm apresentados resultados positivos significativos.

24

Os objetivos específicos da Política Nacional de Promoção da Saúde incluem os seguintes, **à exceção de um**. Assinale-o.

- (A) Incorporar e implementar ações de promoção da saúde, com ênfase na atenção especializada.
- (B) Ampliar a autonomia e a corresponsabilidade de sujeitos e coletividades, inclusive o poder público, no cuidado integral à saúde e minimizar e/ou extinguir as desigualdades de toda e qualquer ordem (étnica, racial, social, regional, de gênero, de orientação/opção sexual, entre outras).
- (C) Promover o entendimento da concepção ampliada de saúde, entre os trabalhadores de saúde, tanto das atividades-meio, como os da atividades-fim.
- (D) Contribuir para o aumento da resolubilidade do Sistema, garantindo qualidade, eficácia, eficiência e segurança das ações de promoção da saúde.
- (E) Valorizar e otimizar o uso dos espaços públicos de convivência e de produção de saúde para o desenvolvimento das ações de promoção da saúde.

25

Avalie as afirmativas a seguir, relativas à Atenção Primária à Saúde:

- I. É o primeiro nível de atenção em saúde e se caracteriza por um conjunto de ações de saúde, no âmbito individual e coletivo, que abrange a promoção e a proteção da saúde, a prevenção de agravos, o diagnóstico, o tratamento, a reabilitação, a redução de danos e a manutenção da saúde com o objetivo de desenvolver uma atenção integral que impacte positivamente na situação de saúde das coletividades.
- II. Trata-se de uma porta secundária de entrada do Sistema Único de Saúde (SUS) e do centro de comunicação com toda a Rede de Atenção dos SUS.
- III. Deve se orientar pelos princípios da universalidade, da acessibilidade, da continuidade do cuidado, da integralidade da atenção, da responsabilização, da humanização e da equidade.
- IV. Há diversas estratégias governamentais relacionadas, sendo uma delas a Estratégia de Saúde da Família (ESF), que leva serviços multidisciplinares às comunidades por meio das Unidades de Saúde da Família (USF), por exemplo. Consultas, exames, vacinas, radiografias e outros procedimentos são disponibilizados aos usuários nas USF.

Estão corretas as afirmativas

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

26

Avalie se os direitos dos usuários do SUS incluem, entre outros:

- I. Todo cidadão tem direito ao acesso ordenado e organizado aos sistemas de saúde.
- II. Todo cidadão tem direito a tratamento adequado e efetivo para seu problema.
- III. Todo cidadão tem direito ao atendimento humanizado, acolhedor e livre de qualquer discriminação.
- IV. Todo cidadão tem direito a atendimento que respeite a sua pessoa, seus valores e seus direitos.
- V. Todo cidadão também tem responsabilidades para que seu tratamento aconteça da forma adequada.
- VI. Todo cidadão tem direito ao comprometimento dos gestores da saúde para que os princípios anteriores sejam cumpridos.

Estão corretos:

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

27

A Atenção Especializada é dividida em dois elementos (atenção secundária e terciária), correspondentes, respectivamente, à média e à alta complexidade (ambulatorial e especializada hospitalar).

Em relação ao tema, avalie se as afirmativas a seguir são falsas (F) ou verdadeiras (V):

- ( ) A média complexidade é composta por serviços especializados encontrados em hospitais e ambulatórios e envolve atendimento direcionado para áreas como pediatria, ortopedia, cardiologia, oncologia, neurologia, psiquiatria, ginecologia, oftalmologia entre outras especialidades médicas.
- ( ) O Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU 192), tem como objetivo chegar precocemente à vítima após alguma situação de urgência ou emergência que possa levar a sofrimento, a sequelas ou mesmo à morte. Os profissionais do SAMU 192 atendem urgências e emergências de natureza clínica, cirúrgica, traumática, obstétrica, pediátrica, psiquiátrica, entre outras em residências, locais de trabalho e vias públicas.
- ( ) Um exemplo de atendimento de baixa complexidade é a UPA 24h, que funciona 24 horas por dia, sete dias por semana, e pode atender grande parte das urgências e emergências. É lá que ocorre o primeiro atendimento de casos cirúrgicos e de trauma, estabilizando os pacientes e fazendo a investigação diagnóstica inicial, como forma de definir a conduta necessária para cada caso e garantir o referenciamento dos pacientes que precisam de atendimento mais complexo.
- ( ) Hospitais gerais de grande porte, hospitais universitários, Santas Casas e unidades de ensino e pesquisa fazem parte do nível de alta complexidade da atenção especializada. São locais com leitos de UTI, centros cirúrgicos grandes e complexos e também envolve procedimentos que demandam tecnologia de ponta e custos maiores, como os oncológicos, cardiovasculares, transplantes e partos de alto risco.

As afirmativas são, respectivamente,

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

28

Avalie se a Política Nacional de Humanização é norteada pelos seguintes princípios:

- I. Horizontalidade.
- II. Indissociabilidade entre atenção e gestão.
- III. Protagonismo, corresponsabilidade e autonomia dos sujeitos e coletivos.

Está correto o que se afirma em

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

29

De acordo com o Art. 18 da Lei nº 8.080/90, à direção municipal do SUS competem, entre outras, as seguintes ações, à exceção de uma. Assinale-a.

- (A) Planejar, organizar, controlar e avaliar as ações e os serviços de saúde e gerir e executar os serviços públicos de saúde.
- (B) Participar do planejamento, programação e organização da rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde (SUS), em articulação com sua direção estadual.
- (C) Executar serviços de vigilância epidemiológica, vigilância sanitária, alimentação e nutrição, saneamento básico, saúde do trabalhador e de saúde bucal.
- (D) Acompanhar, controlar e avaliar as redes hierarquizadas do Sistema Único de Saúde (SUS).
- (E) Colaborar com a União e os Estados na execução da vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras.

30

Em relação ao acompanhamento de mulheres nos serviços de saúde, com base na Lei nº 8.080/90, avalie se as afirmativas a seguir são falsas (F) ou verdadeiras (V):

- ( ) Em consultas, exames e procedimentos realizados em unidades de saúde públicas ou privadas, toda mulher tem o direito de fazer-se acompanhar por pessoa maior de idade, durante todo o período do atendimento, independentemente de notificação prévia.
- ( ) No caso de atendimento que envolva qualquer tipo de sedação ou rebaixamento do nível de consciência, caso a paciente não indique acompanhante, a unidade de saúde responsável pelo atendimento indicará pessoa para acompanhá-la, preferencialmente profissional de saúde do sexo feminino, sem custo adicional para a paciente, que poderá recusar o nome indicado e solicitar a indicação de outro, independentemente de justificativa, registrando-se o nome escolhido no documento gerado durante o atendimento.
- ( ) No caso de atendimento realizado em centro cirúrgico ou unidade de terapia intensiva com restrições relacionadas à segurança ou à saúde dos pacientes, devidamente justificadas pelo corpo clínico, somente será admitido acompanhante que seja profissional de saúde.

As afirmativas são, respectivamente,

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

## Conhecimentos Específicos

### Nutricionista

**31**

Sabe-se que a compreensão acerca dos micronutrientes, sobretudo quanto às suas propriedades, absorção e biodisponibilidade é de grande valia para a conduta nutricional.

Sobre tal temática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) O ferro heme, presente nos alimentos de origem vegetal, é insolúvel no meio alcalino da luz intestinal, dificultando assim, a sua absorção.
- ( ) A ingestão simultânea de chá e café com fontes de ferro potencializa a absorção do nutriente em questão, devido à formação de complexos com taninos na luz intestinal.
- ( ) A vitamina C, no ambiente alcalino do estômago, potencializa a absorção gástrica do ferro não-heme.

As afirmativas são, respectivamente,

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

**32**

As *Dietary Reference Intakes* (DRIs) são norteadoras da prescrição dietoterápica, nos âmbitos populacional e individual. Sobre tal contexto, analise as asserções a seguir:

- I. O EAR (*Estimated Average Requirement*, Necessidade média estimada) é conceituado como o valor médio de ingestão diária de um nutriente, mas que ainda não existem evidências científicas suficientes para o estabelecimento de uma RDA (*Recommended Dietary Allowance*, Ingestão diária recomendada).
- II. A ingestão de nutrientes acima dos valores de UL (*Tolerable Upper Intake Level*, Limite máximo de ingestão tolerável) garante boa tolerância biológica, favorecendo a saúde integral do indivíduo.
- III. A ingestão habitual de um nutriente igual ou acima da RDA (estando inferior ao valor preconizado para UL) tem pequena probabilidade de estar inadequada.

Está correto o que se afirma em

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

**33**

Quanto às técnicas de medição e seus respectivos equipamentos utilizados na Antropometria, em consonância com o documento Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN (2011), é correto afirmar que

- (A) o infantômetro é utilizado para medir crianças menores de dois anos; ele pode ser denominado de antropômetro infantil, horizontal, régua antropométrica, ou pediômetro.
- (B) para crianças maiores de dois anos, adolescentes, adultos, idosos e gestantes, o comprimento é aferido utilizando-se o antropômetro vertical ou estadiômetro.
- (C) a fita métrica deve ser utilizada para medir a circunferência da cintura em adultos. Para tal, a mesma deve ser de material resistente, elástico e flexível, com precisão de 0,1 cm.
- (D) a balança pediátrica é indicada para pesar crianças menores de três anos. Para tal, o prato do equipamento deve ser forrado com uma proteção após a calibração, evitando erros.
- (E) o ponto de referência para aferição da circunferência de cintura é dado no ponto médio entre a borda inferior da última costela e o sacro, visualizado na frente da pessoa.

**34**

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, que utiliza diferentes abordagens educacionais.

Em relação a tal temática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) O Marco de Referência traz um conceito de EAN que abrange os seus aspectos de evolução histórica e política no Brasil, as dimensões da alimentação e do alimento e os diferentes campos de saberes e práticas, excluindo o conhecimento científico.
- ( ) As ações de EAN quando planejadas e realizadas segundo os princípios do Marco de Referência de EAN, contribuem para a intersectorialidade no processo educativo. Por isso é importante que cada vez mais as ações de EAN estejam inseridas nos projetos políticos pedagógicos das unidades educativas.
- ( ) As ações de EAN devem ser desenvolvidas como uma articulação dos distintos setores governamentais, de forma que se corresponsabilizem pela garantia da alimentação adequada e saudável.

As afirmativas são, respectivamente,

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

35

Os estudos químico-bromatológicos dos alimentos permitem a identificação, comprovação da qualidade, além de assegurar a uniformidade do produto e suas inovações tecnológicas.

Nesse contexto, quanto às análises empregados em minerais, é correto afirmar que

- (A) o método químico utilizado para a avaliação do conteúdo mineral em alimentos é a análise de cinzas, que são resíduos orgânicos perdidos após incineração de uma amostra.
- (B) o resíduo mineral fixo é o produto orgânico contido na amostra de alimento, que é transformado em monóxido de fosfato, água e dióxido de enxofre.
- (C) a alcalinidade das cinzas (em testes de adulterações) se deve à presença de bases fortes, como o cítrico e málico, que, na incineração, são volatilizados como saponáceos.
- (D) a determinação de cinza insolúvel em ácido é importante para a verificação da adição de matéria mineral em alimentos, como sujeira e areia em temperos, e talco em confeitos.
- (E) as cinzas de alimentos à base de frutas e vegetais são ácidas, enquanto de produtos cárneos, cereais e bebidas alcólicas são alcalinas.

36

Sabe-se que, na abordagem do paciente hospitalizado, a aplicação de uma triagem nutricional é de grande relevância para a determinação do diagnóstico nutricional.

Sobre tal temática e os instrumentos utilizados nessa triagem, analise as asserções a seguir:

- I. Um dos instrumentos de triagem utilizados é o *Nutritional Risk Screening* (Triagem de Risco Nutricional - NRS-2002), que se baseia no rastreamento de risco nutricional a partir dos critérios: perda de peso dos últimos seis meses, o índice de massa corporal (IMC), ingestão alimentar, fator de estresse e alterações metabólicas. A idade acima de 50 anos é considerada um fator de risco adicional para desnutrição.
- II. A Avaliação Subjetiva Global (ASG) é um método para avaliação do estado nutricional e engloba alterações da composição corporal, assim como mudanças funcionais do paciente. É caracterizada como um instrumento simples, de baixo custo e não invasivo, podendo ser realizado à beira do leito.
- III. A Miniavaliação Nutricional (MAN) é indicada para a avaliação do estado nutricional de pacientes adolescentes e adultos jovens. Para tal, considera-se a ocorrência de mudanças de peso, da ingestão alimentar e de medidas antropométricas, como circunferência de cintura e de panturrilha.

Está correto o que se afirma em

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

37

Quanto à avaliação do estado nutricional a partir de aspectos bioquímicos, é correto afirmar que

- (A) o volume corpuscular médio (VCM) pode estar diminuído (microcítico) na presença de deficiência de ferro, e aumentado (macrocítico) na presença de deficiência de vitamina B12 ou de folato.
- (B) o hematócrito pode estar aumentado em casos de déficits nutricionais, assim como hemorragias e hemólise. Além disso, é muito afetado pelo estado de hidratação, diminuindo em casos de edemas.
- (C) na avaliação de potássio sérico, as suas concentrações geralmente mudam com as de cloro. À medida que o sódio aumenta, o cloro diminui e vice-versa. Reflete as funções renal e hepática, assim como da glândula tireoide.
- (D) a dosagem de albumina sérica reflete a gravidade da doença e os riscos de mortalidade. Está aumentada em casos de doença hepática ou doença inflamatória aguda, e diminuída na desidratação grave.
- (E) a proteína de ligação ao retinol (RBP, do inglês *retinol binding protein*) tem produção renal e apresenta meia-vida mais longa dentre as proteínas de fase aguda. Geralmente está diminuída na desnutrição relacionada à caquexia do câncer.

38

A alimentação adequada nas diferentes fases e momentos biológicos é de suma relevância para a garantia de um bom estado nutricional e maior qualidade de vida populacional.

Em relação a tal temática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) A alimentação da gestante deve ser hiperproteica, uma vez que tal nutriente é fundamental para a síntese dos tecidos maternos e fetais. Essa demanda é maximizada no primeiro trimestre gestacional, porém diminui com o crescimento fetal, em especial a partir de trinta semanas gestacionais.
- ( ) A recomendação para carboidratos aumenta de forma vertiginosa, visando manter a normoglicemia e com prevenção à cetose. Recomenda-se preferir a ingestão de carboidratos simples e refinados, provenientes de grãos integrais, frutas e vegetais.
- ( ) A recomendação para ingestão materna de ácido fólico (vitamina B3) visa promover a formação de hemácias, assim como a síntese de material genético e o crescimento fetal. Diminuições séricas deste nutriente estão associadas a um aumento da incidência de malformações congênitas.

As afirmativas são, respectivamente,

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

39

É sabido que as fibras dietéticas, de forma geral, são compostas por cadeias e ramificações de moléculas de carboidratos, tendo os hidrogênios posicionados no lado oposto do oxigênio na ligação.

Sobre a importância da prescrição de fibras no planejamento alimentar, é correto afirmar que

- (A) as fibras dietéticas, como amido e pectina, são fundamentais na alimentação humana, uma vez que são integralmente digeridas pela enzima amilase salivar, ou ptialina, a qual inicia a hidrólise das moléculas de amido e pectina em fragmentos menores.
- (B) a ingestão adequada de fibras insolúveis (como celulose e hemicelulose) aumenta o líquido fecal do cólon, prejudicando a microbiota intestinal, o que interfere diretamente no peso e na frequência das fezes, retardando o peristaltismo colônico e evitando a constipação intestinal.
- (C) as fibras dietéticas classificadas como solúvel ou insolúvel se referem a materiais vegetais comestíveis. A fibra solúvel forma um gel capaz de retardar a digestão, enquanto a insolúvel facilita o trânsito fecal, além de diminuir o risco de desenvolvimento de câncer no intestino grosso.
- (D) com a ingestão adequada de líquidos, a fibra dietética é capaz de amolecer as fezes, facilitando sua evacuação. Para tal, as ingestões dietéticas de referência atuais recomendam o consumo de 10 g de fibra alimentar por 1.000 kcal, ou 10 g para mulheres adultas e 18 g para homens adultos ao dia.
- (E) as fibras solúveis e insolúveis estão presentes em uma dieta de cereais integrais, assim como em frutas, vegetais e leguminosas. Recomendações de ingestão superior a 60 g de fibras por dia são indicadas para amenizar a distensão abdominal e a flatulência excessiva.

40

Um nutricionista elaborou uma palestra sobre o valor nutritivo das carnes bovinas, aves e pescados.

Em seu discurso, o mesmo salientou, corretamente que tais alimentos, em geral, são caracterizados como

- (A) fontes de proteínas de alto valor biológico, lipídeos e de carboidratos, na forma de glicogênio. Além de terem alto aporte de ferro no seu estado férrico e de pigmentos como a mioglobina dos músculos.
- (B) fontes de proteínas de baixo valor biológico, lipídeos e de carboidratos, na forma de amido. Além de terem alto aporte de ferro no seu estado ferroso e de pigmentos como a hemoglobina dos músculos.
- (C) fontes de proteínas de alto valor biológico, com quantidades irrelevantes de lipídeos e de carboidratos, na forma de glicogênio. Além de terem alto aporte de ferro no seu estado férrico e de pigmentos como a mioglobina dos músculos.
- (D) fontes de proteínas de alto valor biológico e de lipídeos, com quantidade irrelevante de carboidratos, na forma de celulose. Além de terem alto aporte de ferro no seu estado ferroso e de pigmentos como a hemoglobina dos músculos.
- (E) fontes de proteínas de alto valor biológico e de lipídeos, com quantidade irrelevante de carboidratos, na forma de glicogênio. Além de terem alto aporte de ferro no seu estado ferroso e de pigmentos como a mioglobina dos músculos.

41

O cardápio é conceituado como uma ferramenta essencial ao processo produtivo, servindo como um pilar para a administração de unidades de alimentação e nutrição.

No que concerne à seleção, ao preparo e ao planejamento de cardápios, é correto afirmar que

- (A) o planejamento é essencial para dimensionar os recursos humanos e materiais, permitindo controle de compras, custos, e dos níveis de estoque. Além de determinar os padrões na elaboração de receitas, contribuindo para a análise das preferências alimentares dos comensais.
- (B) os cardápios propostos para as refeições de almoço e jantar apresentam uma estrutura bem diferenciada. Para a entrada, recomenda-se a utilização de pratos leves e frescos servidos após o prato principal, como por exemplo cremes, sopas, torradas e antepastos.
- (C) na elaboração de cardápios, vários fatores técnicos devem ser considerados. Entre eles, destaca-se o uso de alimentos fontes de nutrientes que aumentam a biodisponibilidade de outros, como por exemplo, o consumo simultâneo de alimentos ricos em cálcio e ferro nas mesmas refeições.
- (D) a recomendação do valor energético total (VET) e dos nutrientes deve obedecer às recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), o qual determina um consumo diário de gordura saturada menor do que 25% do VET, assim como teores abaixo de 5000 mg de sódio.
- (E) na elaboração dos cardápios deve-se atentar para as leis de Pedro Escudero e as orientações do guia alimentar da alimentação brasileira, os quais recomendam maior consumo de alimentos *in natura* e processados, como embutidos e enlatados.

42

Sabe-se que, no âmbito do controle microbiológico, o tipo de alimento e as condições ambientais regulam a multiplicação dos micro-organismos. Desta forma, fatores intrínsecos e extrínsecos interferem diretamente no desenvolvimento de micro-organismos patogênicos, presentes nos alimentos.

No que concerne a tal contexto, é correto afirmar que

- (A) a adição de solutos, tais como sais e açúcares reduzem a atividade de água, o que pode amenizar a multiplicação de micro-organismos.
- (B) frutas desidratadas e farinhas apresentam elevada atividade de água, favorecendo a multiplicação de bactérias patogênicas e bolores nestes alimentos.
- (C) nos alimentos extremamente ácidos, isto é, com pH menor do que 8,0, o desenvolvimento microbiano fica estimulado, favorecendo a multiplicação de bactérias, bolores e leveduras.
- (D) o pH do alimento é um fator extrínseco importante para a multiplicação de micro-organismos. Assim, as bactérias toleram grandes variações de pH.
- (E) o *Clostridium botulinum* é um patógeno incapaz de se multiplicar ou produzir toxinas em pH ácido, porém em ambientes alcalinos há sua máxima multiplicação.

43

A prática de dietas não convencionais é uma realidade da contemporaneidade, apresentando, inclusive riscos à saúde, quando feitas de forma indiscriminada e sem auxílio de um profissional nutricionista.

Em relação a tal temática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) A dieta cetogênica é categorizada como restritiva, sendo pobre em gorduras e em carboidratos e minimamente adequada em proteínas. Com tal regime alimentar há maior produção de corpos cetônicos, como acetona, piruvato e lactato, que acidificam o sangue.
- ( ) A dieta da proteína é conceituada como uma modalidade restritiva de regime, que recomenda o consumo de alimentos como carnes gordurosas, manteiga e outros produtos lácteos, estimulando a ingestão elevada de carboidratos (mais de 300g ao dia).
- ( ) A dieta paleolítica é uma referência ao modelo alimentar do homem dessa era, prescrevendo um padrão nutricional com base em plantas e animais selvagens consumidos há milhares de anos atrás. Recomenda-se também a ingestão de alimentos como os cereais, laticínios e produtos processados.

As afirmativas são, respectivamente,

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

44

A terapia nutricional (TN) faz parte do cuidado essencial ao paciente crítico.

Nesse contexto, de acordo com o preconizado pela Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente Grave (2023), é correto afirmar que

- (A) a avaliação nutricional do paciente crítico deve ser realizada após a triagem nutricional durante as primeiras 72 horas de admissão na unidade de terapia intensiva, devendo ser repetida a cada 10-15 dias. Tal recomendação possui um nível moderado de evidência.
- (B) recomenda-se a utilização da calorimetria indireta para estimar o gasto energético de repouso, com o intuito de planejar a oferta energética em pacientes críticos que necessitam de terapia nutricional. Tal recomendação possui um nível alto de evidência.
- (C) recomenda-se a utilização prioritária de emulsões lipídicas no doente grave, baseadas exclusivamente em óleo de soja para prevenção de carências de ácidos graxos essenciais e não essenciais. Tal recomendação possui um nível alto de evidência.
- (D) o uso parenteral de glutamina está indicado para pacientes na fase aguda de doença grave, com disfunção orgânica múltipla, disfunção renal, disfunção hepática ou instabilidade hemodinâmica e em doses acima de 0,5 g/kg/dia. Tal recomendação possui um nível alto de evidência.
- (E) recomenda-se como melhor estratégia nutricional para o paciente de trauma, a nutrição parenteral, que deve ser iniciada nas primeiras 12 horas após a admissão, assim que a estabilidade hemodinâmica for atingida. Tal recomendação possui um nível moderado de evidência.

45

O nutricionista, a quem se destina o Código de Ética e de Conduta, é o profissional que, por força da Lei nº 8.234/91, possui direitos e deveres para o desenvolvimento de práticas inerentes à sua habilitação técnica, que se manifesta como uma ação social em favor da saúde e da segurança alimentar e nutricional.

À luz do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, analise as asserções a seguir:

- I. O nutricionista deve exercer a profissão de forma crítica e proativa, com autonomia, liberdade, justiça, honestidade, imparcialidade e responsabilidade, ciente de seus direitos e deveres, não contrariando os preceitos técnicos e éticos.
- II. É direito do nutricionista denunciar, nas instâncias competentes, atos que caracterizem agressão, assédio, humilhação, discriminação, intimidação, perseguição ou exclusão por qualquer motivo, contra si ou qualquer pessoa.
- III. É vedado ao nutricionista promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição que não atendam aos critérios vigentes estabelecidos por entidade técnico-científica da categoria e quando configurar conflito de interesses. Excetua-se o caso de o nutricionista participar em comissão científica ou organizadora de eventos multiprofissionais.

Está correto o que se afirma em

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

46

Você foi contratado por uma unidade de alimentação e nutrição como nutricionista responsável pela parte de produção de refeições hospitalares. Após propor o cardápio, seguindo todas as diretrizes e recomendações nutricionais vigentes, obteve um desjejum com 6,5g de proteínas; 10,2g de carboidratos e 3,5g de lipídeos.

Considerando os teores supracitados, os valores calóricos de cada macronutriente são, respectivamente,

- (A) 26 quilocalorias; 40,8 quilocalorias; 31,5 quilocalorias.
- (B) 31,5 quilocalorias; 40,8 quilocalorias; 26 quilocalorias.
- (C) 31,0 quilocalorias; 26 quilocalorias; 40,8 quilocalorias.
- (D) 26 quilocalorias; 40,8 quilocalorias; 14 quilocalorias.
- (E) 58,5 quilocalorias; 91,8 quilocalorias; 31,5 quilocalorias.

**47**

Um Procedimento Operacional Padronizado (POP) é conceituado como um documento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

À luz de tal temática, e em concordância com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, é correto afirmar que

- (A) os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para seis itens, dentre eles: Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Sustentabilidade e meio ambiente.
- (B) os estabelecimentos devem dispor dos POPs com a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento, sendo opcional a apresentação de POPs relativos à calibração dos instrumentos, quando feita por empresas terceirizadas.
- (C) o estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais com os critérios para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário; prevendo o destino dado aos mesmos quando reprovados no controle.
- (D) as etapas e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores devem constar nos procedimentos operacionais, sendo opcional informar sobre as medidas adotadas quando os mesmos apresentam lesão nas mãos, ou sintomas de alguma enfermidade.
- (E) a implementação dos POPs pode ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo opcional, em casos de desvios, a adoção de medidas corretivas, as quais devem contemplar a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos POPs.

**48**

Sabe-se que os métodos de conservação de alimentos datam desde os períodos pré-históricos, uma vez que as matérias-primas agroalimentares, por serem de origem animal ou vegetal, são mais susceptíveis a alterações não desejadas.

À luz desta temática, analise as asserções a seguir:

- I. Esterilização comercial é o tratamento térmico que se refere à destruição parcial microbiana em um alimento ou produto. Neste método sugere-se o uso de temperaturas superiores a 100 °C para destruição de formas vegetativas, uma vez que os esporos não são eliminados nesse processo.
- II. Evaporação ou concentração por ebulição consiste na eliminação de água dos alimentos líquidos por meio de fervura e liberação de vapor de água. Tal método causa um aumento na concentração de sólidos totais presentes naturalmente nos alimentos.
- III. A secagem de um alimento é feita pela remoção de água na forma de vapor, numa temperatura superior à de ebulição. A secagem natural é aquela que usa elementos naturais, como o sol, o vento, ou o uso de secadores adiabáticos, onde o calor é conduzido por meio de ar quente.

Está correto o que se afirma em

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

**49**

Paciente sexo feminino, 80 anos, deu entrada na emergência com um quadro de insuficiência cardíaca e taquicardia. Após vários exames foi comprovada também a presença de acidose láctica, confirmando o diagnóstico de beribéri úmido.

De acordo com o caso clínico supracitado, o nutriente em deficiência na idosa em questão é

- (A) a Cobalamina (vitamina B12).
- (B) a Piridoxina (vitamina B6).
- (C) o Folato (vitamina B9).
- (D) a Tiamina (vitamina B1).
- (E) a Riboflavina (vitamina B7).

**50**

Você foi contratado como Nutricionista em um Serviço de Alimentação localizado no seu bairro. Após avaliar cuidadosamente todas as legislações referentes à sua respectiva atuação profissional, com ênfase às boas práticas, preconizadas na RDC nº 216 de 2004, você elaborou um curso de capacitação direcionado ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos.

À luz da RDC em questão, tal curso deve abordar, no mínimo, os seguintes temas:

- (A) Métodos de conservação de alimentos; Contaminantes alimentares; Doenças transmitidas por alimentos; Guia alimentar para a população brasileira.
- (B) Contaminantes alimentares; Precificação e lucros; Manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas.
- (C) Contaminantes alimentares; Doenças transmitidas por alimentos; Manipulação higiênica dos alimentos; Boas Práticas.
- (D) Métodos de conservação de alimentos; Contaminantes alimentares; Educação Nutricional; Equipamentos de proteção individual.
- (E) Contaminantes alimentares; Educação Nutricional; Manipulação higiênica dos alimentos; Tipos de micro-organismos patogênicos.

51

Várias modificações podem ocorrer nos alimentos, alterando suas características organolépticas e até mesmo, gerando um risco ao consumo humano.

Sobre tais modificações, analise as asserções a seguir:

- I. Várias enzimas naturalmente presentes nos alimentos são capazes de modificarem quimicamente os mesmos. Um exemplo disso são as enzimas polifenol-oxidases, responsáveis pelo clareamento de produtos alimentícios e alimentos *in natura*.
- II. A rancificação auto-oxidativa é uma reação química enzimática, na qual as cadeias saturadas dos ácidos graxos se rompem, originando substâncias responsáveis pelo odor desagradável dos produtos rançosos. Tal reação ocorre na ausência de oxigênio.
- III. O ácido ascórbico tem sido considerado como o responsável pelo escurecimento de alguns produtos alimentícios, uma vez que, ao ser aquecido em meio ácido, forma o furfural, que poderá sofrer polimerização, originando compostos de coloração escura.

Está correto o que se afirma em

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

52

Uma paciente do sexo feminino, 23 anos, deu entrada na emergência referindo vertigem, visão dupla, dificuldade respiratória e prostração. Após extensa anamnese, confirmou-se que a mulher ingeriu alimentos em conserva (com um conteúdo líquido de cor turva), que provavelmente estavam contaminados com toxinas produzidas por uma bactéria patogênica. O profissional de saúde explicou que se os alimentos tivessem sido submetidos a um aquecimento a 80 °C, por no mínimo dez minutos, tal quadro provavelmente não teria ocorrido.

Diante do relato supracitado, a possível doença transmitida por alimentos apresentada pela paciente é

- (A) Salmonelose.
- (B) Campilobacteriose.
- (C) Triquinelose.
- (D) Teníase.
- (E) Botulismo.

53

O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimento, que visa medir, analisar e interpretar as reações percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Nesse contexto, é correto afirmar que

- (A) os métodos sensoriais afetivos necessitam de provadores treinados e capacitados previamente, pois avaliam com rigor técnico a aceitação e a preferência dos produtos.
- (B) o método sensorial descritivo utiliza equipes não treinadas de provadores e visa avaliar os atributos sensoriais de um determinado produto, relacionados à cor e à textura.
- (C) o método resto-ingestão ou avaliação de restos, embora seja de simples aplicação não é indicado para verificar um índice de aceitabilidade de um determinado alimento.
- (D) o teste de ordenação faz comparações entre várias amostras para verificar se há diferença entre elas. É um método sensorial discriminativo.
- (E) o teste de aceitação categoriza as características sensoriais que foram reprovadas pelos provadores treinados na análise sensorial. Para tal, é indicada a escala subjetiva global.

54

Existem inúmeras operações unitárias no processamento de alimentos. Um exemplo clássico é a operação de pelagem de batatas, tomates ou cebolas, ou ainda a extração de óleos das sementes de mostarda ou azeitonas. Para esse tipo de operação podem ser utilizados os processos de centrifugação, filtração, extração, entre outros.

A operação unitária descrita refere-se à Operação de

- (A) mistura.
- (B) separação.
- (C) redução de tamanho.
- (D) aplicação de calor.
- (E) resfriamento.

55

A obesidade tem se transformado em um problema de saúde pública nos países em desenvolvimento e nos já desenvolvidos. Muitos são os fatores associados a tal doença crônica, sendo os fatores ambientais reconhecidos como os mais importantes, tanto na sua origem quanto na sua prevenção.

Sobre tal contexto, é correto afirmar que

- (A) o consumo frequente de refrigerantes e bebidas açucaradas parece estar associado ao ganho de peso, pois carboidratos ingeridos na forma líquida promoveriam um balanço energético negativo.
- (B) a densidade de energia (DE) dos alimentos é um dos fatores associados ao ganho de peso. Dessa forma, muitos alimentos oferecidos em cadeias de *fast-food* têm baixa DE, contribuindo para o sobrepeso e obesidade.
- (C) massas e produtos de cereais altamente refinados, e outros alimentos processados têm índices glicêmicos baixos, sendo fontes de ácidos graxos ômega-9, que contribuem para a obesidade.
- (D) os estudos sobre os fatores da dieta associados à obesidade confirmam uma elevada ingestão de fibras alimentares, carboidratos complexos e lipídeos (sobretudo os insaturados), contribuindo para o ganho de peso.
- (E) na sociedade contemporânea, muitas atividades físicas foram substituídas pelo uso de aparelhos eletrodomésticos, sistemas automatizados de controle remoto, o carro e outras tecnologias, diminuindo o gasto energético da população.

56

No Brasil, há dois setores da Administração Pública que atuam mais diretamente no controle sanitário de alimentos: os setores da agricultura e da saúde. No âmbito da saúde, os órgãos de controle são reconhecidos como vigilância sanitária.

Assinale a opção que indique corretamente esses dois componentes essenciais para o controle sanitário dos alimentos

- (A) O ente federal do setor da agricultura é o Ministério da Agricultura e Exportação e o do setor da saúde, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- (B) O ente federal do setor da agricultura é o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o do setor da saúde, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- (C) O ente federal do setor da agricultura é o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o do setor da saúde, o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor.
- (D) O ente federal do setor da agricultura é o Ministério da Agricultura e Exportação, e o do setor da saúde, o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- (E) O ente federal do setor da agricultura é o Ministério da Agricultura, Pesca e Importações e o do setor da saúde, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde.

57

Quanto às características e ao valor nutritivo dos alimentos, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) Peixes são animais aquáticos, que geralmente, quando frescos e magros apresentam alta digestibilidade pela falta ou baixo teor de tecido conjuntivo. Os de água salgada são ótimas fontes de iodo.
- ( ) Os grãos de cereais são alimentos energéticos que apresentam uma estrutura na qual são identificadas três partes distintas com valores nutritivos diferentes: pericarpo, endosperma e germe.
- ( ) As leguminosas possuem um aminoácido limitante, a lisina, e por isso há necessidade de combinar leguminosas com cereais, o que confere todos os aminoácidos essenciais. São pobres em compostos fenólicos, e apresentam ação antioxidante.

As afirmativas são, respectivamente,

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

58

No âmbito da técnica dietética, várias operações são utilizadas durante o pré-preparo e o preparo propriamente dito dos alimentos.

Sobre tal assunto, é correto afirmar que

- (A) operações preliminares são submetidas aos alimentos após a sua cocção final. Compreendem as operações de limpeza (lavar, limpar, desinfetar), divisão (emulsionar, separar, cortar) ou mistura (picar, sovar e bater).
- (B) sedimentar é uma operação de separação de sólidos e líquidos, na qual se fundamenta em deixar o líquido em repouso, visando que as partículas sólidas nele contidas depositem-se no fundo do recipiente.
- (C) irradiação é um método de transmissão de calor (operação definitiva), que ocorre através de radiação ultravioleta do tipo gama, a qual penetra no alimento, causando fricção entre as moléculas de água, resultando em aquecimento.
- (D) fervura em fogo lento é um método de cocção em calor seco de longa duração, cuja temperatura não deve ultrapassar 150 °C. É recomendada para o preparo de carnes mais rijas ou alimentos que necessitam adquirir mais sabor.
- (E) guisar é um método de cocção em calor úmido, no qual o alimento é refogado em líquido suficiente para cozinhar, até que o mesmo esteja macio. Recomenda-se fogo alto e panela tampada.

59

No que tange ao sistema denominado Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), é correto afirmar que

- (A) esse sistema é uma ferramenta de gerenciamento sistemático e contínuo que visa a manutenção do valor nutritivo dos alimentos. Seu fundamento é baseado na inspeção do produto final.
- (B) os princípios do sistema Análise de perigos e pontos críticos de controle são aplicáveis a toda e qualquer atividade relacionada restritamente à produção de alimentos de origem animal e transgênicos.
- (C) de acordo com o *Codex alimentarius*, para a implantação do APPCC são necessárias duas etapas preliminares: criação de uma equipe formada por nutricionistas e empresários; e a elaboração de um diagrama de fluxo.
- (D) esse sistema apresenta oito princípios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde. Dentre eles, se destaca a Determinação dos Pontos de Controle (PCC), definida como qualquer etapa do fluxograma onde há risco de desvios.
- (E) os princípios do APPCC representam um fluxo de decisões ou etapas para a sua implantação e requer uma coerência entre si. Assim, a Identificação dos perigos é considerada como o princípio 1 deste sistema.

60

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma prática contínua e permanente direcionada ao agir autônomo e voluntário, que resultem em uma leitura crítica e fundamentada da realidade em que a pessoa e os grupos vivem.

Sendo assim, os seguintes dois conceitos instituídos pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, são basilares na construção do conceito de EAN:

- (A) Alimentação adequada e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
- (B) Controle microbiológico e Pirâmide alimentar.
- (C) Voluntariado e Alimentação vegetariana.
- (D) Povos originários e Cultura ancestral.
- (E) Alimentação adequada e Avaliação do estado nutricional.

61

O Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial.

Sobre tal documento e a alimentação durante a infância, é correto afirmar que

- (A) os alimentos ultraprocessados (como biscoitos, sucos artificiais, refrigerantes, salgadinhos de pacote, macarrão instantâneo, guloseimas) podem ser inseridos na alimentação da criança em pequenas quantidades.
- (B) o leite dos primeiros dias da amamentação é chamado de colostro; ele apresenta menos proteínas e é rico em anticorpos e outras substâncias que ajudam a criança na proteção contra doenças.
- (C) uma alimentação adequada e saudável deve ser feita com “comida de verdade” e começa com o aleitamento materno. Ela deve ter como base alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- (D) mulheres com vírus das hepatites A, B e C não podem amamentar. Assim como as mães infectadas pelo HIV (vírus da AIDS), HTLV1 e HTLV2. Essas são as únicas condições que proíbem a prática da amamentação.
- (E) as crianças amamentadas ao seio têm mais dificuldade para aceitar novos alimentos, pois o sabor e o cheiro do leite materno não mudam, apresentando sempre as mesmas características, o que dificulta a adesão à alimentação da família.

62

Sabe-se que, com o apoio dos métodos diretos e indiretos, podem ser construídos os indicadores do estado nutricional.

Sobre o tema supracitado, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) Os métodos indiretos são classificados de acordo com o tipo de abordagem, em objetivos (abordagem quantitativa) e subjetivos (abordagem qualitativa).
- ( ) Os métodos indiretos visam avaliar os fatores associados ao processo de determinação do estado nutricional, isto é, que explicam a ocorrência do problema nutricional, além de identificarem indivíduos ou grupos em risco nutricional.
- ( ) Quanto aos métodos subjetivos, considerados como qualitativos, há inúmeros exemplos, tais como a semiologia nutricional, a avaliação subjetiva global e a avaliação muscular subjetiva, além da bioimpedância e antropometria.

As afirmativas são, respectivamente,

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

63

A deterioração dos alimentos é um problema mundial que se caracteriza como um processo resultante de uma sucessão de reações enzimáticas provenientes dos micro-organismos deterioradores ou da própria matriz alimentar, podendo ainda, estar associada a reações não enzimáticas.

Sobre a deterioração de alimentos, analise as asserções a seguir.

- I. Vários alimentos apresentam substâncias com ação antimicrobiana. Alguns condimentos podem conter óleos essenciais com atividade inibitória, tais como, o eugenol do cravo e a alicina do alho. Os ovos também apresentam proteção contra o ataque microbiano pela presença de lisozima, por exemplo.
- II. Os micro-organismos anaeróbios (como os bolores e leveduras oxidativas) necessitam de um potencial de oxirredução (Eh) negativo para o seu crescimento. Enquanto muitas bactérias deterioradoras, como *Pseudomonas*, requerem Eh positivo.
- III. Uma menor atividade de água em um alimento gera diminuição na fase lag do crescimento microbiano, com elevação na velocidade de multiplicação e aumento da população microbiana.

Está correto o que se afirma em

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

64

No que concerne às recomendações para higiene do ambiente, utensílios, superfície de trabalho e dos equipamentos no âmbito do controle higiênico-sanitário dos alimentos, é correto afirmar que

- (A) deve-se preferir o uso de talheres e tábuas de cabo de madeira ou de plástico para evitar contaminações e crescimento microbiano.
- (B) deve-se utilizar sabão ou detergente com odor mentolado para lavar os utensílios, secando-os com panos de prato limpos.
- (C) alvejantes com hipoclorito têm poder bactericida. Porém, os alvejantes não podem ser utilizados em frutas ou verduras, sendo desaconselhável a mistura com ácidos.
- (D) deve-se utilizar na higienização de equipamentos, com peças desmontadas uma solução de vinagre por três horas, enxaguando para retirar o resíduo.
- (E) deve-se varrer à seco os ambientes onde ocorre a manipulação de alimentos, assim como as áreas próximas, evitando contaminação cruzada.

65

As embalagens não devem favorecer a transmissão de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes para os alimentos, mantendo a composição e características sensoriais dos produtos alimentícios.

Quanto às embalagens usadas em alimentos, é correto afirmar que

- (A) embalagens de alta estabilidade térmica permitem a cocção dos alimentos na própria embalagem, porém não devem seguir as mesmas etapas que caracterizam os produtos que passam pela tecnologia *sous vide*, pois as embalagens de alta estabilidade térmica não podem ser embaladas à vácuo.
- (B) embalagens feitas à base de elastômeros e borrachas não resistem bem a altas temperaturas, além disso não suportam grandes deformações antes de se romperem. Não apresentam transparência e podem ser recicladas facilmente após o seu uso.
- (C) as ceras e parafinas não devem ser utilizadas em embalagens de papel e papelão, pois diminuem sua resistência, firmeza e rigidez. São indicadas como envoltórios de embutidos, pois são capazes de controlar a absorção da umidade, e manter o sabor dos alimentos.
- (D) é permitido por lei, de acordo com a RDC 91/2001, o uso dos seguintes materiais na confecção de embalagens para alimentos: materiais plásticos (incluindo os vernizes e revestimentos), celulose regenerada, vidro, metais e suas ligas, dentre outros.
- (E) as caixas de papelão ondulado devem ser usadas como embalagens primárias ou de consumo em alimentos, pois sua alta resistência, impermeabilidade, baixo custo e praticidade justificam sua aplicação em larga escala na indústria alimentícia.

66

O aproveitamento de frutas na forma de polpa congelada oferece uma alternativa para a utilização de frutas que não atendam ao padrão de comercialização do produto *in natura*.

Sobre o processamento tecnológico da polpa de fruta congelada, é correto afirmar que

- (A) a recepção e a pesagem configuram a etapa inicial do processamento tecnológico. Após isto, as frutas não devem ser armazenadas sob refrigeração (entre -4°C e 5°C), pois temperaturas elevadas favorecem o seu amadurecimento.
- (B) o produto deve ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não-comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal.
- (C) deve-se realizar a pré-lavagem das frutas com água limpa, para retirar a terra aderida. Após essa etapa, as frutas devem ser imersas em água com desinfetante apropriado. Para tal, não deve ser utilizada solução de água sanitária, ou com cloro.
- (D) o despulpamento é o processo utilizado para extrair a polpa da fruta. Para tal, a polpa deve ser recolhida em baldes limpos (de aço inoxidável ou de PVC), ou ainda em caixas de papelão e de madeira.
- (E) antes de se enviar o produto para envase e posterior congelamento, é opcional a retirada de amostras da polpa, para avaliação por meio de análises microbiológicas e físico-químicas.

67

Quanto às características e aos grupos de alimentos, analise as asserções a seguir:

- I. O grupo das proteínas animais (presentes nas carnes, ovos, leites e derivados) e das proteínas vegetais (como as leguminosas) é fonte de aminoácidos, sendo reconhecidos como alimentos construtores.
- II. O grupo das frutas, verduras e legumes fornece vitaminas, minerais e fibras para o corpo, sendo esses alimentos reconhecidos como reguladores.
- III. Na base da pirâmide são encontrados os alimentos ricos em carboidratos como massas, pães, cereais, arroz, mandioca, dentre outros. Por estarem no maior grupo, devem ser consumidos em maiores quantidades durante o dia.

Está correto o que se afirma em

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

68

Sabe-se que a inflamação é a base da patogênese envolvida nas doenças crônicas não transmissíveis.

Nesse contexto, no que concerne à fisiopatologia e à dietoterapia relacionadas à inflamação, é correto afirmar que

- (A) a vitamina D, reconhecida como um pré-hormônio, apresenta inúmeras funções, envolvidas na modulação hormonal e imunológica, com efeitos anti-inflamatórios e estimulantes de oncogenes, com inibição à apoptose (multiplicação celular programada).
- (B) as infecções e inflamações crônicas são intensificadas por deficiências nutricionais e desequilíbrios entre as vias pró-oxidantes e antioxidantes. Além disso, a disbiose intestinal é um fator protetor para o sistema imunológico, fortalecendo o sistema complemento.
- (C) o metabolismo do ácido araquidônico pela 5-Lipoxigenase (LOX) resulta no aumento de leucotrienos da série 4, que podem atuar em inúmeras vias, como na agregação de plaquetas, quimiotaxia de leucócitos e produção de citocinas inflamatórias.
- (D) três grupos principais de metabólitos de prostaglandinas são formados a partir dos dois ácidos graxos essenciais iniciais na cascata de eicosanoides: o ácido linoleico e o ácido dosahexaenoico, precursores de mediadores lipídicos bioativos, que influenciam a inflamação.
- (E) os metabólitos da prostaglandina E1 (PGE1), derivados do ômega-6 (especialmente do ácido araquidônico) apresentam perfil pró-inflamatório nas lesões teciduais, potencializando a inflamação na matriz extracelular e favorecendo a destruição da célula na inflamação aguda.

69

Frente ao aumento vertiginoso nos casos de obesidade e sobrepeso no Brasil, o Departamento de Nutrição da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO) publicou em 2022 um posicionamento sobre o tratamento nutricional das doenças supracitadas.

Sobre tal documento, analise as asserções a seguir:

- I. A partir do número crescente de investigações acerca das modificações no padrão da expressão gênica induzidas por alimentos, define-se que há evidência científica suficiente para a utilização de “painéis de exames genéticos” voltados ao tratamento ou prevenção da obesidade, portanto, sendo recomendado seu uso, especialmente na conduta nutricional.
- II. Os ácidos graxos saturados (como esteárico, palmítico e oleico) de origem alimentar induzem inflamação na célula intestinal, aumentando a síntese de citocinas pró-inflamatórias. Isto favorece a diminuição da permeabilidade intestinal, promovendo a endotoxemia.
- III. A dieta cetogênica não deve ser recomendada para o tratamento nutricional da obesidade, pois é muito radical, induzindo diminuição de massa magra, além de não promover alimentação balanceada, com equilíbrio entre os macro e micronutrientes e não favorecer aderência a hábitos alimentares saudáveis.

Está correto o que se afirma em

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

70

Entende-se que a nutrição adequada e balanceada propicia o desenvolvimento, o crescimento e a manutenção dos órgãos respiratórios, fornecendo o oxigênio necessário para atender às necessidades energéticas das células. Porém, mediante um quadro de doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), várias vias e funcionalidades ficam comprometidas, impactando de forma global na saúde do indivíduo.

Sobre a fisiopatologia e a conduta nutricional da DPOC, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- ( ) Geralmente, pacientes com enfisema primário sofrem de maior dispneia e caquexia. Já indivíduos com bronquite crônica apresentam hipoxia, hipocapnia e complicações como hipertensão pulmonar, as quais favorecem a alcalose respiratória.
- ( ) Pacientes com *cor pulmonale* (insuficiência cardíaca esquerda) e edemas requerem restrição de sódio e líquidos. Ademais, de acordo com os diuréticos prescritos pelo médico, pode ser necessária a restrição de potássio.
- ( ) A falta de exposição solar e de atividade física combinada à DPOC causa deficiência de 25-hidroxivitamina D (25[OH]D), também chamada de calcitriol, dificultando a absorção de cálcio no ceco.

As afirmativas são, respectivamente,

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

RASCUNHO

RASCUNHO

Realização

