

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA)

CARGO 50: PESQUISADOR ADJUNTO – ESPECIALIDADE: P50 ÁREA DE ATUAÇÃO: NUTRIÇÃO (NUTRI)

Prova Discursiva – Questão 1

Aplicação: 24/03/2024

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

O SISAN é um sistema público de proteção social não contributivo no qual o poder público, com a participação da sociedade civil, estabelece, articula e dispõe a atuação do Estado para a concretização do DHAA e SAN da população. Consiste na composição unificada de um conjunto de órgãos e entidades da União, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios e, também, de instituições privadas que tenham a segurança alimentar e nutricional como desígnio de sua ação e que expressem interesse em unificar o sistema. Ressalta-se que o sistema se diferencia dos demais sistemas já instituídos no país, principalmente, por sua característica intersetorial, o que impõe uma estrutura diferenciada e peculiar aos seus propósitos, instâncias e em suas estratégias de gestão.

Entre os integrantes do SISAN chamam a atenção as conferências, o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), cujas atribuições e composições se diferenciam de outros sistemas e reforçam a participação social e o controle social na política de segurança alimentar e nutricional. As conferências de políticas públicas são espaços institucionais de participação social, que, geralmente, são realizados em intervalos contínuos (de quatro em quatro anos, ou a cada dois anos), aglomerando várias pessoas em todo o país a fim de deliberar acerca das diretrizes gerais de determinada política pública.

A composição do CONSEA nacional foi estabelecida na Lei 11.346/2006:

I – 1/3 (um terço) de representantes governamentais constituído pelos Ministros de Estado e Secretários Especiais responsáveis pelas pastas afetas à consecução da segurança alimentar e nutricional;

II – 2/3 (dois terços) de representantes da sociedade civil escolhidos a partir de critérios de indicação aprovados na Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; e

III – observadores, incluindo-se representantes dos conselhos de âmbito federal afins, de organismos internacionais e do Ministério Público Federal.

O CONSEA será presidido por um de seus integrantes, representante da sociedade civil, indicado pelo plenário do colegiado, na forma do regulamento, e designado pelo Presidente da República.

As conferências são mais do que um evento, são um processo, convocada com uma finalidade específica, que se inicia na esfera municipal, onde, para além do debate propositivo sobre a política, são eleitos delegados(as) para as conferências estaduais e sucessivamente para a conferência nacional tendo como uma das principais potencialidades a possibilidade de seus participantes contribuírem para a criação de pautas políticas e de uma agenda de prioridades que influenciarão a política pública determinada no próximo período de sua vigência. As conferências nacionais de segurança alimentar e nutricional foram decisivas para a estruturação do SISAN, ampliando o espaço público através da participação da sociedade civil enquanto mecanismo efetivo para influenciar decisões no campo da formulação, do controle social e da utilização das políticas públicas.

Nessa perspectiva, a gestão da política de segurança alimentar e nutricional com base na intersetorialidade requer a integração das políticas e programas setoriais, os setores do governo, da sociedade civil e do mercado, destacando-se como um novo arranjo institucional e organizacional necessário, principalmente em programas de âmbito municipal. Desse modo, o trabalho intersetorial supõe não apenas o diálogo ou o trabalho simultâneo entre os atores envolvidos, mas principalmente a busca por resultados integrados, estando a ênfase posta no desenvolvimento local e visando qualidade de vida para os cidadãos.

Uma vez perfazendo a ação intersetorial, as redes de base local e/ou regional reclamam por valorização e qualificação na interconexão de agentes, serviços, organizações governamentais e não governamentais, movimentos sociais e comunidades. Intervir em rede, na atualidade, requer que se estabeleçam, entre as diversas instituições de defesa de direitos e prestadoras de serviços, vínculos horizontais de interdependência e de complementaridade.

A intersetorialidade apresenta-se como uma perspectiva inovadora na política pública na condução e operacionalização dos serviços ofertados, na reorganização da gestão, viabilizando que ocorra uma nova relação entre o município, os gestores, considerando-se as peculiaridades locais. Contudo, essa mudança de foco da gestão não é algo que ocorra espontaneamente, até mesmo porque mudanças levam tempo para ser introjetadas e aplicadas.

QUESITO AVALIADO

QUESITO 2.1

Conceito 0 – Não descreveu o papel da participação social no SISAN nem destacou o papel da intersetorialidade como forma de gestão ou o fez de forma totalmente equivocada.

Conceito 1 – Mencionou o papel da participação social no SISAN apenas de forma superficial, sem desenvolver adequadamente o assunto.

Conceito 2 – Descreveu o papel da participação social no SISAN, mas não desenvolveu de maneira adequada o conceito de intersetorialidade.

Conceito 3 – Descreveu adequadamente o papel da participação social no SISAN e de maneira parcial os aspectos relacionados à intersetorialidade.

Conceito 4 – Descreveu adequadamente o papel da participação social no SISAN e de maneira completa os aspectos relacionados à intersetorialidade.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA)

CARGO 50: PESQUISADOR ADJUNTO – ESPECIALIDADE: P50 ÁREA DE ATUAÇÃO: NUTRIÇÃO (NUTRI)

Prova Discursiva – Questão 2

Aplicação: 24/03/2024

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

A prática do garimpo ilegal utiliza como estratégia a aplicação do mercúrio para amalgamação do ouro. Entretanto, após sua utilização, esse elemento químico é aquecido e liberado na natureza. O mercúrio é responsável por causar danos à saúde animal e também à humana após o consumo de pescado contaminado. Os quadros de intoxicação são classificados como agudos e(ou) crônicos, pois, na maioria da vezes, é necessário acumular concentrações desse elemento ao longo da vida para que haja manifestação das patologias. Em geral, esse elemento químico é capaz de afetar o metabolismo e os sistemas nervoso, renal, hepático e reprodutor, além de ter potencial genotóxico, citotóxico e carcinogênico. Devido ao efeito deletério do mercúrio, é fundamental a realização de avaliações de risco para prever a possibilidade de danos à saúde do consumidor, o que é possível mediante cálculos que levam em conta não apenas a concentração de cada elemento no alimento, mas também outros fatores como a quantidade necessária consumida, o peso médio da população consumidora e a frequência de consumo. Este último fator é principalmente relevante nas populações ribeirinhas e nos povos originários, uma vez que esses grupos têm como hábito alimentar o pescado, que representa sua principal fonte de proteína. Esse tipo de avaliação, que pode ser feita pelo cálculo do quociente de risco, permite não subestimar o risco à saúde, algo que acontece quando se verifica apenas a concentração dos elementos nos alimentos.

Entre as principais ações no desenvolvimento de políticas e programas de segurança alimentar e nutricional voltadas para povos e comunidades tradicionais, podem-se destacar a regularização fundiária de terras indígenas e quilombolas; a Política Nacional de Gestão Ambiental e Territorial de Terras Indígenas; a saúde indígena; ações relacionadas à comercialização de produtos da sociobiodiversidade; e o fomento às atividades produtivas rurais.

QUESITOS AVALIADOS

QUESITO 2.1

Conceito 0 – Não abordou corretamente nenhum dos seguintes aspectos: (i) garimpo ilegal; (ii) contaminação mercurial; (iii) mercúrio para amalgamação do ouro; (iv) liberação do elemento químico após aquecimento; (v) contaminação ambiental.

Conceito 1 – Abordou corretamente apenas um dos aspectos citados.

Conceito 2 – Abordou corretamente apenas dois dos aspectos citados.

Conceito 3 – Abordou corretamente apenas três dos aspectos citados.

Conceito 4 – Abordou corretamente apenas quatro dos aspectos citados.

Conceito 5 – Abordou corretamente os cinco aspectos citados, de maneira inter-relacionada.

QUESITO 2.2

Conceito 0 – Não abordou corretamente nenhum dos seguintes aspectos: (i) quadro de intoxicação agudo; (ii) quadro de intoxicação crônico; (iii) manifestação das patologias.

Conceito 1 – Abordou corretamente apenas um dos aspectos citados.

Conceito 2 – Abordou corretamente apenas dois dos aspectos citados.

Conceito 3 – Abordou corretamente os três aspectos citados, de maneira inter-relacionada.

QUESITO 2.3

Conceito 0 – Não abordou corretamente nenhum dos seguintes aspectos: (i) avaliação de risco; (ii) frequência de consumo de alimentos contaminados; (iii) pescado como hábito alimentar; (iv) quociente de risco.

Conceito 1 – Abordou corretamente apenas um dos aspectos citados.

Conceito 2 – Abordou corretamente apenas dois dos aspectos citados.

Conceito 3 – Abordou corretamente apenas três dos aspectos citados.

Conceito 4 – Abordou corretamente os quatro aspectos citados, de maneira inter-relacionada.

QUESITO 2.4

Conceito 0 – Não abordou corretamente nenhum dos seguintes aspectos: (i) regularização fundiária de terras indígenas e quilombolas; (ii) Política Nacional de Gestão Ambiental e Territorial de Terras Indígenas; (iii) saúde indígena; (iv) ações relacionadas à comercialização de produtos da sociobiodiversidade; (v) fomento às atividades produtivas rurais.

Conceito 1 – Abordou corretamente apenas um dos aspectos citados.

Conceito 2 – Abordou corretamente apenas dois dos aspectos citados.

Conceito 3 – Abordou corretamente apenas três dos aspectos citados.

Conceito 4 – Abordou corretamente apenas quatro dos aspectos citados.

Conceito 5 – Abordou corretamente os cinco aspectos citados.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA)

CARGO 50: PESQUISADOR ADJUNTO – ESPECIALIDADE: P50 ÁREA DE ATUAÇÃO: NUTRIÇÃO (NUTRI)

Prova Discursiva – Questão 3

Aplicação: 24/03/2024

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

São considerados como os principais equipamentos de segurança alimentar e nutricional (SAN): os restaurantes populares; as cozinhas comunitárias; e os bancos de alimentos.

Restaurantes populares são unidades de alimentação e nutrição que visam à produção e à distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional e a preços acessíveis para pessoas em situação de insegurança alimentar. São equipamentos de alta complexidade que promovem diversas atividades multifuncionais de desenvolvimento social, geração de emprego e renda, na perspectiva do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A gestão dos restaurantes populares é responsabilidade do poder público local e a produção mínima estimada para um equipamento dessa natureza é de mil refeições diárias, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana.

As cozinhas comunitárias são estruturas físicas de produção e oferta de refeição com capacidade de atender, no mínimo, 100 (cem) pessoas por refeição. Os restaurantes populares e as cozinhas comunitárias caracterizam-se pela oferta de refeições a preços acessíveis, com subsídio do poder público, sem visar lucro financeiro.

Os bancos de alimentos são estruturas físicas e(ou) logísticas que ofertam o serviço de captação e(ou) recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados e(ou) públicos e que são direcionados às instituições públicas ou privadas caracterizadas como prestadoras de serviço de assistência social, de proteção e defesa civil, unidades de ensino e de justiça, estabelecimentos de saúde e demais unidades de alimentação e nutrição.

Os equipamentos de SAN são oportunidades de oferecimento de serviços públicos de alimentação e nutrição, em espaços adequados para o atendimento à população, em especial, às famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. Qualificam a atuação local de assistência alimentar e abrem espaços para que outras ações fundamentais sejam implementadas, como, por exemplo, a realização de atividades de educação alimentar e nutricional e o fortalecimento da agricultura familiar, que ganha novos mercados institucionais a partir desta rede. Nesse sentido, o texto do(a) candidato(a) deve contemplar os seguintes aspectos: articulação entre os diferentes equipamentos de SAN; público-alvo das ações (públicos prioritários); articulação com outras políticas públicas de alimentação e nutrição, tais como PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar; PAA – Programa de Aquisição de Alimentos; Programa Bolsa Família; Programas de Capacitação e Geração de Renda (Economia Solidária); Programas Sociais (CRAS); e Hortas Comunitárias.

Entre as ações de educação alimentar e nutricional, podem ser citadas: palestras e rodas de conversa; hortas (agricultura urbana); oficinas de orientação sobre o preparo e aproveitamento de alimentos; entre outras.

QUESITOS AVALIADOS

Quesito 2.1 Descrição dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (SAN) (funcionamento, formas de acesso e relação com outras políticas públicas de alimentação e nutrição)

Conceito 0 – Não abordou nenhum equipamento de segurança alimentar e nutricional (SAN).

Conceito 1 – Mencionou apenas parte dos equipamentos de SAN, de forma precária, sem desenvolvimento adequado.

Conceito 2 – Apresentou e descreveu os equipamentos de SAN, somente.

Conceito 3 – Apresentou e descreveu os equipamentos de SAN, desenvolvendo, medianamente, os aspectos de acesso e articulação com outras políticas públicas.

Conceito 4 – Apresentou e descreveu os equipamentos de SAN, desenvolveu adequadamente os aspectos de acesso e articulação com outras políticas públicas, mas estabeleceu, medianamente, as relações com iniciativas de educação alimentar e nutrição a partir dos equipamentos de SAN.

Conceito 5 – Apresentou e descreveu os equipamentos de SAN, desenvolveu adequadamente os aspectos de acesso e articulação com outras políticas públicas e estabeleceu as relações com iniciativas de educação alimentar e nutrição a partir dos equipamentos de SAN, de maneira completa.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA)

CARGO 50: PESQUISADOR ADJUNTO – ESPECIALIDADE: P50 ÁREA DE ATUAÇÃO: NUTRIÇÃO (NUTRI)

Prova Discursiva – Questão 4

Aplicação: 24/03/2024

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

Os fatores de risco relacionados à gestação e à primeira infância incluem inadequada alimentação materna, baixo peso ao nascer, introdução precoce de alimentos sólidos, entre outros.

Relativamente aos fatores de risco relacionados à infância e adolescência, podem-se citar dieta rica em alimentos ultraprocessados e processados, ricos em gorduras e açúcares; sedentarismo e redução da atividade física; influência de fatores genéticos; entre outros.

Entre adultos e idosos, os fatores de risco incluem mudanças no metabolismo associadas ao envelhecimento; estilo de vida sedentário; condições socioeconômicas desfavoráveis; entre outros.

São consequências da desnutrição: retardo no desenvolvimento físico e cognitivo; fragilidade imunológica; aumento da mortalidade, especialmente em crianças. São consequências da obesidade: doenças cardiovasculares; diabetes tipo 2; problemas ortopédicos e de mobilidade.

Na gestação e primeira infância, as estratégias de prevenção incluem, por exemplo, promoção da amamentação exclusiva nos primeiros seis meses de vida da criança e acesso a programas de suplementação alimentar para gestantes.

Na infância e adolescência, são exemplos estratégias de prevenção a educação nutricional nas escolas, a restrição à publicidade de alimentos não saudáveis dirigida a crianças e o estímulo à prática de atividades físicas.

Para adultos e idosos, as estratégias de prevenção abrangem, por exemplo, incentivo a hábitos alimentares saudáveis, programas de atividade física para idosos e acesso facilitado a alimentos nutritivos, a preços acessíveis.

A abordagem integrada destaca a necessidade de políticas públicas que considerem as diferentes fases da vida e segmentos populacionais. Investir em educação nutricional, promover acesso equitativo a alimentos saudáveis e criar ambientes propícios à prática de atividades físicas são pilares fundamentais. Além disso, é crucial desenvolver estratégias que levem em conta as disparidades socioeconômicas, garantindo-se que as intervenções sejam eficazes e inclusivas. Ações governamentais aliadas à participação da sociedade civil são essenciais para alcançar resultados significativos na prevenção da desnutrição e obesidade em toda a sociedade.

As tecnologias sociais são peças-chave na construção de soluções sustentáveis para a segurança alimentar e nutricional em comunidades tradicionais da Amazônia. Ao integrar práticas inovadoras com o respeito às tradições culturais e ambientais, essas tecnologias não apenas melhoram a qualidade de vida das comunidades, como também contribuem para a preservação da rica biodiversidade amazônica, assegurando um equilíbrio entre as necessidades humanas e a conservação do meio ambiente.

Nesse sentido, cabe a abordagem dos seguintes conceitos:

- sistemas agroflorestais (SAF): integração de árvores, arbustos e cultivos agrícolas, para promoção da diversidade de alimentos; manutenção da cobertura vegetal, contribuindo-se para a conservação do solo e mitigação de impactos ambientais.
- bioconstrução sustentável: uso de materiais locais e técnicas construtivas tradicionais; redução do impacto ambiental na construção de moradias, promovendo-se o uso consciente dos recursos naturais.
- sistemas de pesca sustentável: adoção de práticas de pesca que respeitem os ciclos naturais das espécies; uso de tecnologias de monitoramento para evitar a pesca predatória.
- contribuições para a qualidade de vida e preservação ambiental: diversificação da alimentação (a implementação de SAF e práticas agrícolas sustentáveis amplia a oferta de alimentos, melhorando a diversidade nutricional na dieta das comunidades).
- autossuficiência e soberania alimentar: tecnologias sociais promovem a autossuficiência alimentar, reduzindo a dependência de recursos externos; fortalecimento da soberania alimentar, preservando-se as práticas alimentares tradicionais.
- conservação da biodiversidade: a adoção de práticas agrícolas sustentáveis e de pesca responsável contribui para a conservação da biodiversidade amazônica; manutenção dos ecossistemas locais e preservação das espécies nativas.

As técnicas culinárias desempenham um papel crucial na preservação de nutrientes, no aprimoramento da qualidade nutricional e na redução do desperdício de alimentos. A escolha adequada de métodos de preparo não apenas

impacta o sabor e a textura dos alimentos, mas também influencia diretamente na manutenção de seus valores nutricionais e na minimização do descarte.

Para a preservação de nutrientes, recomendam-se o cozimento a vapor (preserva vitaminas e minerais, pois os alimentos não entram em contato direto com a água fervente; ideal para vegetais, mantém sua textura e suas propriedades nutricionais) e o grelhamento e assamento (minimiza a perda de nutrientes, uma vez que a gordura é drenada durante o processo; adequado para carnes magras, preservando proteínas e reduzindo o teor de gordura).

O melhoramento da qualidade nutricional pode-se dar pela utilização de ingredientes integrais (optar por grãos integrais em vez de refinados aumenta a ingestão de fibras, vitaminas e minerais; contribui para o controle do peso e melhoria do perfil nutricional); e pela combinação de alimentos e nutrientes (criar refeições equilibradas, combinando diferentes grupos alimentares, proporciona uma variedade de nutrientes essenciais. Exemplo: combinação de grãos integrais, proteínas magras e vegetais).

A diminuição do desperdício de alimentos é possível pelo aproveitamento integral dos ingredientes, utilizando-se de cascas, talos e folhas que geralmente são descartados. Isso contribui para a redução do desperdício e o aumento da ingestão de fibras e nutrientes. Outra forma de diminuir o desperdício de alimentos é fazer o planejamento de refeições: planejar as refeições com antecedência reduz compras desnecessárias e desperdício de alimentos perecíveis, além de estimular o uso eficiente dos ingredientes disponíveis.

A escolha consciente de técnicas culinárias não apenas preserva os nutrientes essenciais, mas também contribui para a promoção de uma alimentação saudável, prevenindo deficiências nutricionais e favorecendo a manutenção de um peso corporal adequado. Além disso, ao reduzir o desperdício de alimentos, essas práticas apoiam a sustentabilidade ambiental, alinhando-se a um estilo de vida mais equilibrado e responsável.

As técnicas culinárias desempenham um papel multifacetado na alimentação, superando o aspecto sensorial. Com a escolha de métodos de preparo que preservam nutrientes, melhoram a qualidade nutricional e reduzem o desperdício, é possível alcançar benefícios significativos para a saúde individual e coletiva, promovendo-se uma abordagem mais sustentável e consciente na culinária do dia a dia.

QUESITOS AVALIADOS

QUESITO 2.1 Fatores de risco e estratégias

Conceito 0 – Não abordou o aspecto.

Conceito 1 – Abordou o aspecto de maneira limitada a um segmento social.

Conceito 2 – Abordou o aspecto de maneira relacionada a mais de um segmento social, porém de forma insuficiente e(ou) com inconsistências.

Conceito 3 – Abordou adequadamente o aspecto de maneira relacionada a mais de um segmento social.

QUESITO 2.2 Tecnologias sociais

Conceito 0 – Não abordou o aspecto.

Conceito 1 – Mencionou o aspecto, mas não o desenvolveu.

Conceito 2 – Desenvolveu o aspecto de maneira parcialmente adequada (desenvolvimento insuficiente ou com inconsistências).

Conceito 3 – Desenvolveu adequadamente o aspecto, citando exemplos.

QUESITO 2.3 Técnicas culinárias

Conceito 0 – Não abordou o aspecto.

Conceito 1 – Mencionou o aspecto, mas não o desenvolveu.

Conceito 2 – Desenvolveu o aspecto de maneira parcialmente adequada (desenvolvimento insuficiente ou com inconsistências).

Conceito 3 – Desenvolveu adequadamente o aspecto, citando exemplos.