



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

TARDE

TÉCNICO DE NÍVEL SUPERIOR - NUTRICIONISTA - NUTRIÇÃO

PROVA OBJETIVA – NÍVEL SUPERIOR

TIPO 1 – BRANCA



SUA PROVA

Além deste caderno de provas contendo 60 questões objetivas, você receberá do fiscal de sala:

- uma folha de respostas das questões objetivas



TEMPO

- **3 horas e 30 minutos** é o período disponível para a realização da prova, já incluído o tempo para a marcação da folha de respostas da prova objetiva
- **2 horas e 30 minutos** após o início da prova é possível retirar-se da sala, sem levar o caderno de provas
- **30 minutos** antes do término do período de prova é possível retirar-se da sala **levando o caderno de provas**



NÃO SERÁ PERMITIDO

- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova
- Usar o sanitário ao término da prova, após deixar a sala



INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm cinco alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente uma delas está correta
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal da sala, para que sejam tomadas as devidas providências
- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade, e leia atentamente as instruções para preencher a folha de respostas
- Use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta ou azul
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservado(s)
- Confira o cargo, a cor e o tipo do seu caderno de provas. Caso tenha recebido caderno de cargo, cor ou tipo diferente do impresso em sua folha de respostas, o fiscal deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca da folha de respostas em caso de erro
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na folha de respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de provas
- Será coletada a impressão digital de todos os candidatos em campo específico da 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 sorte!

Língua Portuguesa

Texto – A bananeira está em perigo. Conheça as soluções. (Fragmento; adaptado)

Robusta, nutritiva e abundante, ela é a fruta mais consumida do mundo. Mas também tem um ponto fraco: as bananeiras são geneticamente idênticas, clones umas das outras. Isso significa que uma doença poderia arrasara a produção mundial. Entenda o que ameaça a banana – e a corrida para tentar salvá-la.

Por Bruno Garattoni, Renata Cardoso e Leonardo Pujol

§1º Carlos II, rei da Espanha entre 1665 e 1700, também era conhecido como Carlos, o Enfeitiçado. O apelido veio da aparência dele, que tinha o rosto estranhamente deformado, do seu déficit cognitivo (só começou a falar aos 4 anos de idade) e dos muitos problemas de saúde que enfrentou ao longo da vida.

§2º A bananeira é o oposto disso. Trata-se de uma planta robusta e viçosa, que cresce rápido e dá muitos frutos: a banana é a fruta mais consumida do mundo, com 125 milhões de toneladas produzidas por ano [...].

§3º Carlos II foi o resultado de uma série de casamentos consanguíneos, em que os membros da dinastia Habsburgo tiveram filhos entre si ao longo de várias gerações. [...] Mas a prática teve uma consequência terrível: os descendentes ficaram mais e mais parecidos geneticamente, e foram acumulando mutações causadoras de doenças.

[...]

§4º A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes. Isso a torna muito mais agradável de consumir. E também significa que a planta se reproduz de forma assexuada: o agricultor simplesmente corta um pedaço dela e enterra em outro lugar.

§5º Nasce uma nova bananeira – que, eis o problema, é geneticamente idêntica à anterior. Ela não tem, como Carlos II não teve, um pai e uma mãe com genes bem diferentes, cuja mistura aperfeiçoa o DNA e ajuda a proteger contra doenças. As bananeiras são clones – por isso, um único patógeno pode exterminá-las todas.

§6º E já existe um: o *Fusarium oxysporum*. Trata-se de um fungo que se desenvolve no solo, e infecta as raízes das bananeiras, impedindo que elas puxem água e nutrientes.

§7º Após a infecção, o solo fica contaminado por mais de 30 anos, e não há nada a fazer: o *F. oxysporum* é imune a todos os agrotóxicos.

[...]

O preço da banana

[...]

§8º A banana comestível teria surgido no sudoeste asiático. Acredita-se que, entre 7 mil e 5 mil a.C., os nativos da Papua-Nova Guiné teriam feito cruzamentos e domesticado as bananeiras selvagens (cheias de sementes duras, de quebrar os dentes). E voilá: desenvolveram bananeiras que produzem frutos sem sementes.

§9º Aqueles pontinhos pretos dentro da banana, caso você esteja se perguntando, não são sementes: trata-se de óvulos não fecundados. Isso porque os papuásios descobriram um método curioso para reproduzir a planta: bastava cortar e replantar um pedaço dela.

[...]

§10º Os séculos se passaram, e, à medida que as rotas comerciais foram se espalhando pelo mundo, o mesmo aconteceu com a banana [...].

§11º Foi quando ela chegou aos EUA, contudo, que a coisa mudou de patamar. [...] Em menos de duas décadas, os americanos já estavam comendo mais bananas do que maçãs ou laranjas. De olho nesse mercado, a Boston Fruit Company começou a comprar terras na América Central para cultivo e exportação da banana a partir de 1885.

§12º Criada em 1899, a United Fruit Company (UFC) – atual Chiquita Brands International – se tornou a maior empresa do setor. Era tão poderosa que, na primeira metade do século 20, mandava nos governos da Guatemala e de Honduras, onde mantinha plantações – foi daí que surgiu a expressão “república das bananas”.

[...]

§13º Em 1951, Juan Jacobo Árbenz Guzmán, de apenas 38 anos, foi eleito presidente da Guatemala com a promessa de fazer duas reformas: uma trabalhista e outra agrária, que garantissem salários justos e devolvessem parte da terra aos pequenos agricultores.

§14º A United Fruit, obviamente, não gostou. Se opôs duramente ao novo governo, e em agosto de 1953 conseguiu convencer o presidente dos EUA, Dwight D. Eisenhower, a patrocinar um golpe de estado na Guatemala.

§15º A operação, de codinome PBSuccess, foi organizada pela CIA – que armou, financiou e treinou 480 homens, liderados pelo coronel guatemalteco Carlos Castillo Armas, e também organizou um bloqueio naval.

§16º As tropas de Castillo invadiram o país em 18 de junho de 1954, o Exército não reagiu – e, nove dias depois, o presidente Guzmán acabou forçado a renunciar. A Guatemala mergulhou em uma guerra civil que duraria 36 anos. E a United retomou seu poder. [...]

Disponível em: <https://super.abril.com.br/ciencia/o-futuro-da-banana>

1

“Mas a prática teve uma consequência terrível: os descendentes ficaram mais e mais parecidos geneticamente [...]” (Texto 1, 3º parágrafo)

Manuais de estilo tendem a desaconselhar a repetição de palavras, sob a alegação de que isso prejudicaria a eufonia do texto.

Na passagem acima, porém, a repetição do advérbio “mais” desempenha a função de indicar:

- (A) ressalva;
- (B) intensidade;
- (C) progressividade;
- (D) impessoalidade;
- (E) desfavorecimento.

2

“Aqueles pontinhos pretos dentro da banana, caso você esteja se perguntando, não são sementes [...]” (Texto 1, 9º parágrafo)

Nessa passagem, o uso do pronome demonstrativo “aqueles” produz o efeito de:

- (A) evidenciar um equívoco dos papuásios;
- (B) exprimir concordância entre os cientistas;
- (C) expressar perplexidade quanto a uma tese;
- (D) simular proximidade entre enunciador e leitor;
- (E) levantar dúvida em relação a uma constatação.

3

No texto, predomina a função referencial, na qual o enunciador é invisibilizado e o conteúdo (ou referente) é colocado em foco.

Apesar disso, há passagens em que se pode constatar a presença da função emotiva, na qual o enunciador ganha proeminência na construção do discurso.

A única alternativa em que o elemento sublinhado NÃO é uma marca de função emotiva é:

- (A) “A United Fruit, obviamente, não gostou.” (14º parágrafo);
- (B) “Mas a prática teve uma consequência terrível: [...]” (3º parágrafo);
- (C) “E voilà: desenvolveram bananeiras que produzem frutos sem sementes.” (8º parágrafo);
- (D) “O apelido veio da aparência dele, que tinha o rosto estranhamente deformado.” (1º parágrafo);
- (E) “Nasce uma nova bananeira – que, eis o problema, é geneticamente idêntica à anterior” (5º parágrafo).

4

Textos produzidos em registro semiformal frequentemente apresentam usos que não obedecem às prescrições gramaticais.

Um exemplo dessa situação pode ser visto na seguinte passagem:

- (A) “Robusta, nutritiva e abundante, ela é a fruta mais consumida do mundo.” (Linha fina, situada abaixo do título);
- (B) “Isso a torna muito mais agradável de consumir.” (4º parágrafo);
- (C) “Após a infecção, o solo fica contaminado por mais de 30 anos, e não há nada a fazer: [...]” (7º parágrafo);
- (D) “A banana comestível teria surgido no sudoeste asiático.” (8º parágrafo);
- (E) “Se opôs duramente ao novo governo [...]” (14º parágrafo).

5

“A banana comestível teria surgido no sudoeste asiático.” (8º parágrafo)

“A Guatemala mergulhou em uma guerra civil que duraria 36 anos.” (16º parágrafo)

Nas duas passagens acima, o futuro do pretérito exprime significados distintos.

A alternativa em que o futuro do pretérito apresenta, respectivamente, os mesmos significados observados nas passagens acima é:

- (A) O acusado alegou que a vítima teria reagido. / Ele avisou que chegaria tarde;
- (B) Se eu fosse você, não viria. / Mesmo em uma situação dramática, ele não colaboraria;
- (C) Antigamente, eu achava que estaria rico aos 30 anos. / Quem aceitaria uma proposta dessas?!
- (D) Você me ajudaria com esse problema? / Antigamente, eu achava que estaria rico aos 30 anos;
- (E) Ninguém te ajudaria, caso isso tivesse acontecido. / Naquele momento, eu não sabia que daria tudo certo.

6

“Aqueles pontinhos pretos dentro da banana, caso você esteja se perguntando, não são sementes [...]” (9º parágrafo)

Tipicamente, uma oração condicional expressa uma condição que precisa ser satisfeita para que uma determinada situação seja verdadeira. Na passagem acima, porém, isso não ocorre, o que caracteriza um uso não convencional da oração condicional.

A alternativa em que se verifica um uso não convencional, análogo ao da passagem acima, da oração condicional é:

- (A) Eu, caso ganhe na loteria, darei a volta ao mundo;
- (B) Se você estiver com fome, tem comida na geladeira;
- (C) Se acaso você viesse, eu não me conteria de felicidade;
- (D) Vou ajudá-lo com essa tarefa, ainda que você não mereça;
- (E) Posso até ir com você, mas desde que você se comporte.

7

“Mas também tem um ponto fraco: as bananeiras são geneticamente idênticas, clones umas das outras.” (Texto 1, linha fina, situada abaixo do título)

Nessa passagem, os dois-pontos introduzem uma especificação.

Dentre os usos abaixo, o único em que os dois-pontos NÃO introduzem uma especificação, e sim uma explicação, é:

- (A) “E já existe um: o *Fusarium oxysporum*.” (6º parágrafo);
- (B) “Mas a prática teve uma consequência terrível: os descendentes ficaram mais e mais parecidos geneticamente [...]” (3º parágrafo);
- (C) “Isso porque os papuásios descobriram um método curioso para reproduzir a planta: bastava cortar e replantar um pedaço dela.” (9º parágrafo);
- (D) “Após a infecção, o solo fica contaminado por mais de 30 anos, e não há nada a fazer: o *F. oxysporum* é imune a todos os agrotóxicos.” (7º parágrafo);
- (E) “E também significa que a planta se reproduz de forma assexuada: o agricultor simplesmente corta um pedaço dela e enterra em outro lugar.” (4º parágrafo).

8

A conjunção “e” apresenta, primariamente, valor aditivo. Dentre as alternativas abaixo, o único caso em que ela exhibe, adicionalmente, valor conclusivo é:

- (A) “Trata-se de uma planta robusta e viçosa [...]” (2º parágrafo);
- (B) “E já existe um: o *Fusarium oxysporum*.” (6º parágrafo);
- (C) “[...] o agricultor simplesmente corta um pedaço dela e enterra em outro lugar.” (4º parágrafo);
- (D) “Após a infecção, o solo fica contaminado por mais de 30 anos, e não há nada a fazer [...]” (7º parágrafo);
- (E) “As tropas de Castillo invadiram o país em 18 de junho de 1954, o Exército não reagiu – e, nove dias depois, o presidente Guzmán acabou forçado a renunciar” (16º parágrafo).

9

Dentre as alternativas abaixo, o único caso em que o significado do elemento sublinhado foi identificado INCORRETAMENTE é:

- (A) “Mas a prática teve uma consequência terrível: [...]” (3º parágrafo) – oposição;
- (B) “E também significa que a planta se reproduz de forma assexuada” (4º parágrafo) – modo;
- (C) “Ela não tem, como Carlos II não teve, um pai e uma mãe com genes bem diferentes [...]” (5º parágrafo) – comparação;
- (D) “As bananeiras são clones – por isso, um único patógeno pode exterminá-las todas.” (5º parágrafo) – conclusão;
- (E) “Os séculos se passaram, e, à medida que as rotas comerciais foram se espalhando pelo mundo, o mesmo aconteceu com a banana.” (10º parágrafo) – finalidade.

10

“Os séculos se passaram, e, à medida que as rotas comerciais foram se espalhando pelo mundo, o mesmo aconteceu com a banana [...]” (10º parágrafo)

Manuais de estilo tendem a condenar o uso da expressão “o mesmo” como estratégia para retomar um elemento citado anteriormente. Há casos, porém, como na passagem acima, em que esse uso não é problemático.

A alternativa em que o emprego de “o mesmo” é análogo ao da passagem acima, e conseqüentemente se mostra aceitável do ponto de vista estilístico, é:

- (A) O irmão do meu amigo saiu cedo, mas o mesmo nunca tem hora para voltar;
- (B) É melhor tomar cuidado com esse carro, porque o mesmo sempre dá defeito;
- (C) O mundo se mobilizou para derrotar a covid, mas o mesmo não ocorre com as doenças tropicais;
- (D) O Carlos sempre manda mensagem para o José; o mesmo, porém, nunca demonstra gratidão;
- (E) Eu comprei um livro maravilhoso há quase duas semanas, mas o mesmo ainda não foi entregue.

11

Nas alternativas abaixo, vemos, à esquerda, uma passagem do texto 1 e, à direita, essa mesma passagem reescrita com o acréscimo ou supressão de pelo menos uma vírgula.

O único caso em que essa alteração NÃO produz mudança substancial de significado NEM acarreta erro gramatical é:

- (A) “O apelido veio da aparência dele, que tinha o rosto estranhamente deformado [...]” (1º parágrafo) -> O apelido veio da aparência dele, que tinha o rosto, estranhamente, deformado;
- (B) “Carlos II, rei da Espanha entre 1665 e 1700, também era conhecido como Carlos, o Enfeitiçado.” (1º parágrafo) -> Carlos II, rei da Espanha entre 1665 e 1700, também era conhecido como Carlos o Enfeitiçado;
- (C) “Carlos II, rei da Espanha entre 1665 e 1700, também era conhecido como Carlos, o Enfeitiçado.” (1º parágrafo) -> Carlos II rei da Espanha entre 1665 e 1700 também era conhecido como Carlos, o Enfeitiçado;
- (D) “[...] os descendentes ficaram mais e mais parecidos geneticamente, e foram acumulando mutações causadoras de doenças” (3º parágrafo) -> Os descendentes ficaram mais e mais parecidos geneticamente e foram acumulando mutações causadoras de doenças;
- (E) “A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes.” (4º parágrafo) -> A bananeira domesticada cujas frutas nós comemos não tem sementes.

12

“A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes. Isso a torna muito mais agradável de consumir.” (4º parágrafo)

A reescritura dessa passagem que NÃO gera erro gramatical é:

- (A) A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes. Isso torna-a muito mais agradável de consumir;
- (B) A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes. Isso lhe torna muito mais agradável de consumir;
- (C) A bananeira domesticada, que as frutas nós comemos, não tem sementes. Isso a torna muito mais agradável de consumir;
- (D) A bananeira domesticada, cujo as frutas nós comemos, não tem sementes. Isso a torna muito mais agradável de consumir;
- (E) A bananeira domesticada, de cujas frutas nós nos aproveitamos, não tem sementes. Isso a torna muito mais agradável de consumir.

13

“Mas também tem um ponto fraco: as bananeiras são geneticamente idênticas, clones umas das outras. Isso significa que uma doença poderia arrasar a produção mundial. Entenda o que ameaça a banana – e a corrida para tentar salvá-la.” (linha fina, situada abaixo do título)

Nas alternativas a seguir, há versões modificadas dos três períodos que compõem a passagem acima. A única modificação que acarreta erro quanto ao uso do acento grave é:

- (A) Mas também tem um ponto fraco: as bananeiras são geneticamente idênticas umas às outras;
- (B) Isso leva à conclusão de que uma doença poderia arrasar a produção mundial;
- (C) Isso significa que uma doença poderia causar prejuízos à produção mundial;
- (D) Entenda o que ameaça a banana – e o esforço para que se chegue à uma maneira de salvá-la;
- (E) Entenda o que traz ameaças à banana – e a corrida para tentar salvá-la.

14

Nas alternativas abaixo, vemos, à esquerda, uma passagem do texto 1 e, à direita, essa mesma passagem reescrita com uma modificação.

O único caso em que essa modificação NÃO produz erro quanto à flexão ou grafia de uma forma verbal é:

- (A) “Trata-se de uma planta robusta e viçosa, que cresce rápido e dá muitos frutos: [...]” (2º parágrafo) -> Tratam-se de plantas robustas e viçosas, que crescem rápido e dão muitos frutos;
- (B) “A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes.” (4º parágrafo) -> As bananeiras domesticadas, cujas frutas nós comemos, não tem sementes;
- (C) “A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes.” (4º parágrafo) -> A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não possui sementes;
- (D) “A bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não tem sementes.” (4º parágrafo) -> Na bananeira domesticada, cujas frutas nós comemos, não há sementes;
- (E) “E voilà: desenvolveram bananeiras que produzem frutos sem sementes” (8º parágrafo) -> E voilà: desenvolveu-se bananeiras que produzem frutos sem sementes.

15

“A operação, de codinome PBSuccess, foi organizada pela CIA – que armou, financiou e treinou 480 homens [...] e também organizou um bloqueio naval.” (15º parágrafo)

A única reescritura do período acima que preserva todas as relações de significado da passagem original é:

- (A) A operação, de codinome PBSuccess, foi organizada pela CIA – que, além de armar, financiar e treinar 480 homens, ainda organizou um bloqueio naval;
- (B) A operação, de codinome PBSuccess, foi organizada pela CIA – que armou, a fim de financiar e treinar, 480 homens, e também organizou um bloqueio naval;
- (C) A operação, à medida que ficou conhecida como PBSuccess, foi organizada pela CIA – a qual armou, financiou e treinou 480 homens e, por conseguinte, organizou um bloqueio naval;
- (D) A operação, que ficou conhecida como PBSuccess, foi organizada pela CIA, a qual armou, financiou e treinou 480 homens, embora tenha organizado um bloqueio naval;
- (E) A operação, que teve como codinome PBSuccess, foi organizada pela CIA – que, no entanto, armou, financiou e treinou 480 homens e também organizou um bloqueio naval.

Noções de Legislação

16

De acordo com a Portaria nº 2.100, de 04.08.2021, a Secretaria do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso do Sul tem por finalidade realizar os serviços auxiliares indispensáveis ao pleno desempenho das atividades jurisdicionais e administrativas do órgão de cúpula do Poder Judiciário. A referida Secretaria é integrada pela Presidência, Vice-Presidência, Corregedoria Geral de Justiça e Conselho Superior da Magistratura.

À luz do mencionado ato normativo, é correto afirmar que está na estrutura da Presidência:

- (A) o Departamento de Precatórios;
- (B) o Núcleo de Monitoramento do Perfil de Demandas;
- (C) o Núcleo de Repercussão Geral e Recursos Repetitivos;
- (D) o Conselho de Supervisão dos Juizados Especiais;
- (E) o Núcleo Permanente de Métodos Consensuais de Solução de Conflitos.

17

Marcelino foi aprovado no concurso de Técnico Judiciário do Tribunal de Justiça do Estado do Mato Grosso do Sul, de modo que, no ato da posse, firmou compromisso de cumprimento das normas de conduta ética.

À luz do Código de Ética dos Servidores do Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul (Resolução nº 252, de 21.07.2021), é correto afirmar que ele assumiu o compromisso de:

- (A) atuar com assertividade e apreço pela verdade, salvo se tal atuação for contrária à pessoa interessada ou à administração;
- (B) manifestar-se em nome do Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul, mesmo que sem permissão da autoridade competente;
- (C) evitar assumir posição de intransigência, respeitando os posicionamentos e as ideias divergentes, sem prejuízo do dever de representar contra irregularidades;
- (D) buscar o desenvolvimento profissional e a aplicação das inovações surgidas na área de sua atuação, evitando, contudo, disseminar no ambiente de trabalho informações e conhecimentos obtidos em razão de treinamentos ou de exercício profissional;
- (E) observar os princípios e normas estabelecidos no aludido Código no âmbito de sua atuação funcional, de modo que não precisa atentar para tanto em sua atuação particular, ainda que isso possa comprometer o exercício de suas atribuições.

18

As autoridades competentes no âmbito do Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul estão analisando a viabilidade de criação, elevação, rebaixamento e extinção de comarcas.

Nesse contexto, considerando o disposto no Código de Organização e Divisão Judiciárias (Lei nº 1.511/1994), é correto afirmar que é requisito essencial para a criação e instalação de uma nova comarca:

- (A) extensão territorial mínima de oitocentos quilômetros quadrados;
- (B) mínimo de cinco mil eleitores inscritos;
- (C) movimento forense não inferior a quatrocentos feitos judiciais;
- (D) população mínima de cinquenta mil habitantes;
- (E) trezentas casas na sede, pelo menos.

19

Diante da notícia acerca da reformulação de determinada carreira no âmbito do Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul, Nayara ficou muito preocupada com a sua situação funcional, considerando ser servidora estável de um dos cargos que devem ser extintos.

Em razão disso, Nayara passou a perquirir as normas do Estatuto dos Servidores Públicos do Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul (Lei nº 3.310, de 14.12.2006) acerca do tema, vindo a concluir corretamente que a extinção do cargo por ela ocupado:

- (A) deverá importar em sua exoneração, pois ela não cometeu qualquer falta funcional que pudesse ensejar a sua demissão;
- (B) não poderá importar em sua disponibilidade, por essa se tratar de penalidade aplicável a servidor que cometeu falta funcional;
- (C) deverá importar em seu aproveitamento em cargo ou padrão superior ao que ocupava anteriormente;
- (D) poderá importar em seu aproveitamento, sendo viável que esse se dê em cargo de padrão inferior ao que ocupava, situação em que ela terá direito à diferença salarial correspondente;
- (E) poderá importar em sua disponibilidade, com a mesma remuneração que percebia, independentemente de seu tempo de contribuição para a aposentadoria.

20

Joyce, estagiária junto ao Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul, perguntou a Mariana, servidora ocupante exclusivamente de cargo em comissão, que trabalha no mesmo órgão, sobre a possibilidade de receber brindes e presentes no exercício de sua atividade.

Diante dessa situação hipotética, à luz do disposto na Portaria nº 2.121, de 08.11.2021, Mariana respondeu corretamente que:

- (A) a vedação relacionada ao recebimento de brindes e presentes não se aplica aos estagiários, enquanto colaboradores do Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul;
- (B) é vedado o recebimento de quaisquer brindes ou presentes, ainda que não tenham valor comercial ou que sejam distribuídos por entidades sem fins lucrativos a título de divulgação;
- (C) é vedado o recebimento de brindes ou presentes, mas, caso não seja possível a devolução sem custos para o recebedor ou constrangimento perante a pessoa concedente, é necessário comunicar o fato aos órgãos competentes, para promover a doação para entidades sem fins lucrativos;
- (D) a vedação de recebimento de brindes ou presentes não se aplica àqueles que forem distribuídos por entidade de qualquer natureza por ocasião de eventos especiais ou datas comemorativas, desde que não ultrapassem o valor de 1 (um) salário-mínimo;
- (E) é vedado o recebimento de brindes ou presentes, mas, se por qualquer razão, esses não puderem ser recusados, o fato deve ser comunicado ao gestor da unidade ou comitê de compliance, a fim de que sejam adotadas as providências pertinentes para tanto.

Conhecimentos Específicos**21**

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) destina-se ao diagnóstico descritivo e analítico da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

Tendo em vista o supracitado, a população atendida pelas ações do SISVAN é formada por:

- (A) indivíduos adultos e idosos assistidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e rede privada;
- (B) indivíduos, de qualquer fase do ciclo de vida, residentes estritamente nas zonas rurais assistidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS);
- (C) crianças e adolescentes assistidos pelas redes públicas e privadas de ensino, e aqueles pertencentes às organizações não governamentais;
- (D) gestantes e lactantes que apresentam uma classificação de risco nutricional que sejam assistidas pelo Sistema Único de Saúde (SUS) ou rede privada;
- (E) indivíduos, de qualquer fase do ciclo de vida (criança, adolescente, adulto, idoso e gestante), assistidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

22

Sabe-se que os dados oriundos dos Sistemas de Informação em Saúde (SIS) são utilizados para apoiar o planejamento de ações, além de possibilitar a construção de indicadores pactuados internacionalmente.

A alternativa que descreve um SIS é:

- (A) o Sistema de Informações sobre Morbidade possibilita a obtenção do total de mortes ocorridas no Brasil, bem como suas principais características e causas. Seu documento-base é a Declaração de Óbito, que deve ser preenchida e assinada por um médico ou qualquer outro profissional da saúde;
- (B) o e-SUS Notifica é uma das ações desenvolvidas pelo Ministério da Saúde para o enfrentamento da epidemia de dengue nas zonas rurais. Tal sistema, por ser online, possibilita que todos os níveis de gestão tenham acesso, em tempo real, às notificações realizadas;
- (C) o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) monitora os fatores comportamentais de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis em todo o território nacional. É um inquérito de saúde aplicado na população adulta;
- (D) o Registro de Eventos em Saúde Pública (Resp-Macrocefalia), recebe notificações de casos de crianças, fetos e nascidos vivos com síndrome congênita associada a hidrocefalia fetal. Foi instituído no contexto da Emergência de Saúde Pública pelo aumento abrupto no número de casos de macrocefalia infantil;
- (E) o Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan) foi desenvolvido com o propósito de coletar e processar dados sobre casos de obesidade e desnutrição em crianças menores de cinco anos, com intuito de subsidiar a análise do perfil nutricional da população brasileira infantil.

23

Um nutricionista foi contratado por uma unidade hospitalar. Para iniciar o planejamento dietoterápico, o profissional precisou identificar e diferenciar os diversos tipos de dietas que norteiam a conduta nutricional.

Em relação a esses tipos, é correto afirmar que:

- (A) a dieta branda objetiva minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos, apresentando preparações cremosas, líquidas, papas e purês. É uma dieta de transição entre a sólida normal e a líquida;
- (B) a dieta líquida completa visa a excluir a função mastigatória, facilitando a deglutição, digestão e absorção. É composta de alimentos líquidos e de substâncias que, em contato com o líquido, se dissolvem, conservando as características da dieta;
- (C) a dieta líquida restrita objetiva saciar a sede, evitar a desidratação e estimular o trato gastrointestinal. É composta de líquidos claros e com fibras e é geralmente utilizada por longo período, em virtude de seu adequado aporte calórico;
- (D) a dieta para doença renal crônica em tratamento conservador supre as necessidades nutricionais dos pacientes em diálise peritoneal, fornecendo uma alimentação hiperproteica. É caracterizada como hipoglicídica e hiperlipídica.
- (E) a dieta para alergia à proteína do leite de vaca visa a fornecer uma alimentação com baixo teor dessa proteína, denominada albumina. Recomenda-se a diminuição no consumo de leite de vaca e seus derivados.

24

Paciente J.L.S, 25 anos, sexo feminino, pesando 56kg, com altura de 175cm, deu entrada na emergência referindo extrema fraqueza muscular e desidratação, sem presença de edemas. Após exames bioquímicos, foram obtidos os seguintes valores: albumina 2,5 g/dl (referência: 3,5 a 5,2 g/dL); leucócitos 3.000/ μ l (referência: 4.000-11.000/ μ l); hematócrito 50% (referência: 36-48%). O índice de massa corporal (IMC) foi calculado, obtendo-se o valor de 18,29 kg/m², e a aferição da circunferência de braço (CB) indicou 75% de adequação, segundo Blackburn e Thornton (1979).

Considerando-se os parâmetros citados, a interpretação correta é:

- (A) a desnutrição da paciente favoreceu a leucocitose observada no exame, caracterizada por neutrofilia;
- (B) o IMC é classificado como magreza grau II (OMS, 1998) e a adequação da CB indica eutrofia;
- (C) o aumento do hematócrito pode ser justificado pela diminuição de albumina e de leucócitos;
- (D) a hipoalbuminemia indica depleção óssea ou problema gástrico, uma vez que tal proteína tem síntese no estômago;
- (E) a condição de magreza grau I pode justificar a leucopenia, assim como a desidratação pode interferir no hematócrito.

25

F.L.P, 12 anos, procurou o serviço de nutrição, acompanhada da sua responsável. A paciente afirmou menarca dez meses antes, e sua mãe se mostrou preocupada, pois a menina fora diagnosticada com sobrepeso para a idade. Todavia, a adolescente, entendendo que se encontra na fase do estirão do crescimento, justifica com isso sua alimentação em excesso. Considerando a avaliação nutricional e conduta dietoterápica de adolescentes, em adição aos critérios de Tanner, pode-se considerar que:

- (A) a adolescente está no máximo de velocidade de crescimento, o que seria a fase M2 de Tanner;
- (B) o sobrepeso apresentado poderá ser revertido naturalmente, pois a adolescente ainda terá o estirão de crescimento;
- (C) a adolescente está na fase de desaceleração do crescimento, fato que pode ser justificado pelo aparecimento da menarca;
- (D) uma dieta hipercalórica e hipoproteica, independente do estado nutricional da adolescente, é recomendada;
- (E) os critérios de Tanner avaliam o desenvolvimento dos ovários e útero, assim como a vivência sexual dos adolescentes.

26

As vitaminas hidrossolúveis são absorvidas pelo intestino e transportadas para os tecidos, onde serão utilizadas.

Quanto ao metabolismo, absorção e funções de tais nutrientes, é correto afirmar que:

- (A) a vitamina riboflavina (B2) é essencial para o metabolismo dos carboidratos, aminoácidos e lipídios, agindo como as coenzimas flavina adenina dinucleotídeo (FAD) e flavina adenina mononucleotídeo (FMN);
- (B) a vitamina niacina (B3) tem papel no metabolismo celular, na reparação do material genético e na produção de fibrina. Atua como coenzima, sendo sintetizada no organismo a partir da arginina e fenilalanina;
- (C) a absorção intestinal de ácido pantotênico (B6) ocorre por transporte ativo dependente de cálcio, de forma unidirecional e contra o gradiente de concentração. Dentro da célula, a vitamina é convertida em oxalacetato;
- (D) a vitamina biotina (B7) é uma importante coenzima para as enzimas hidroxilases que estão envolvidas na síntese de glicose, por meio da gliconeogênese e na produção de aminoácidos aromáticos;
- (E) o ácido fólico (B9) presente nos alimentos está sob a forma de monoglutamato, que deve ser convertido em poliglutamato por enzimas localizadas nas pregas intestinais. É um transportador de oxigênio para formação de acetil CoA.

27

Uma política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) atua sobre as esferas da produção e disponibilidade de alimentos; do acesso ao alimento e do abastecimento; e da alimentação e nutrição.

As dimensões supracitadas expressam dois componentes básicos de uma política de SAN, quais sejam:

- (A) componentes alimentar e nutricional;
- (B) componentes ecológico e econômico;
- (C) componentes alimentar e gastronômico;
- (D) componentes econômico e nutricional;
- (E) componentes microbiológico e nutricional.

28

Um nutricionista foi selecionado para atuar em nutrição em saúde coletiva, na subárea de vigilância em saúde, no âmbito da vigilância sanitária.

À luz da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, é uma atividade pertinente ao nutricionista contratado para a função supracitada:

- (A) diagnosticar e tratar, de forma medicamentosa, os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
- (B) participar da elaboração de legislações pertinentes às diversas áreas de atuação em saúde, como enfermagem e medicina;
- (C) analisar e instruir processos para registro de produtos alimentícios;
- (D) contribuir no planejamento de estudos epidemiológicos, subsidiando tais estudos com critérios informais, populares e crenças;
- (E) elaborar relatórios técnicos de não conformidades, sendo opcional indicar as respectivas ações corretivas.

29

As operações definitivas podem ser denominadas como fundamentais ou de preparo e envolvem as modificações do alimento que ocorrem durante a sua preparação.

Nessa temática, quanto aos diversos tipos de cocção, é correto afirmar que:

- (A) a técnica de saltear é classificada como cocção em calor úmido e consiste em transmitir calor, de forma direta, ao alimento por meio de um óleo de origem vegetal. Nessa técnica, o alimento é completamente mergulhado em grande quantidade de gordura, ficando submerso até o final da cocção;
- (B) a cocção em vapor é um tipo de cocção em calor seco que consiste no cozimento através do vapor que envolve o alimento. Apresenta como vantagem a capacidade de realçar a cor dos alimentos, porém há grande perda de nutrientes lipossolúveis, que se perdem na eliminação do vapor gerado. Pode ocorrer com e sem pressão;
- (C) a cocção em líquido é um tipo de cocção em calor úmido na qual os alimentos são cozidos em água ou em outro líquido, limitando a perda de nutrientes hidrossolúveis que se dissolvem no caldo, o que potencializa o valor nutritivo do alimento. Um exemplo clássico é a fervura em ebulição, que cozinha os alimentos em água a 70°C;
- (D) o método de cocção em calor misto envolve o cozimento em duas etapas. Inicialmente, aplica-se o calor úmido, adicionando-se pequenas quantidades de líquido até que a cocção esteja completa. Em seguida, aplica-se o calor seco sem gordura, o que leva à formação de uma película protetora em volta do alimento. Exemplos clássicos são brasear e ensopar;
- (E) o método de calor seco sem gordura fundamenta-se na aplicação de ar seco e quente sobre o alimento, favorecendo a sua cocção. O calor pode ser transmitido indiretamente, ao submeter o alimento a uma câmara fechada de ar quente (assar no forno), ou ainda a um espeto, podendo também ocorrer de forma direta, como ocorre ao se grelhar um alimento.

30

Um nutricionista, responsável técnico de uma unidade de alimentação e nutrição, elaborou um treinamento para os seus manipuladores, visando a potencializar os conhecimentos acerca das boas práticas de fabricação de alimentos.

O profissional foi questionado sobre o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração.

À luz da Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa (RDC) nº 216 de 2004, a resposta correta é:

- (A) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius), de temperatura, ou inferior, deve ser de 9 (nove) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 10°C (dez graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser aumentado, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- (B) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 9°C (nove graus Celsius), de temperatura, ou inferior, deve ser de 10 (dez) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 9°C (nove graus Celsius) e inferiores a 10°C (dez graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- (C) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius), de temperatura, ou inferior, deve ser de 15 (quinze) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 20°C (vinte graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- (D) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 9°C (nove graus Celsius), de temperatura, ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 9°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 10°C (dez graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- (E) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius) de temperatura, ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

31

A Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

À luz da RDC supracitada, a única afirmativa correta sobre os requisitos legais referentes aos POPs é a seguinte:

- (A) os POPs referentes às operações de higienização e sanitização de instalações, insumos, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações restritas sobre a natureza da superfície a ser higienizada e sanitizada e o respectivo método utilizado;
- (B) o estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima. Porém, tais procedimentos não necessitam prever o destino dado às matérias-primas reprovadas no controle efetuado;
- (C) as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais. Ademais, tem caráter facultativo a especificação dos exames aos quais os manipuladores serão submetidos;
- (D) os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias. Ademais, tais procedimentos não podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento, devendo ser expostos nas suas áreas externas;
- (E) os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, pelo responsável pela operação, pelo responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando-se o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

32

O Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos apresenta recomendações e informações relevantes para os dois primeiros anos de vida. Tal documento objetiva apoiar e incentivar o aleitamento materno e a introdução da alimentação complementar adequada e saudável no dia a dia.

O guia supracitado recomenda que:

- (A) o frasco com o leite retirado do peito seja guardado no congelador ou freezer por até 15 dias (para doação ao Banco de Leite Humano, transportar antes do prazo) ou na prateleira mais próxima ao congelador da geladeira por até 12 horas;
- (B) o leite materno, após ser retirado e congelado, seja descongelado no próprio frasco, ou em um recipiente de porcelana, fervido em micro-ondas, até que se desmanche todo o gelo e ele fique completamente líquido;
- (C) o frasco para guardar o leite do peito seja um pote com tampa de metal. Se for de algum produto alimentício, que sejam retirados integralmente a cola e papel do rótulo e de dentro da tampa e que o pote seja lavado com água e sabão logo em seguida;
- (D) em casos de hiperlactação, é sempre aconselhável retirar leite das mamas antes das mamadas. Além disso, deve-se amamentar em uma posição ereta e verticalmente, pois nessas posições o fluxo de leite diminui;
- (E) a mãe fique atenta para alguns sinais que indiquem pega favorável, como a boca bem aberta, lábios virados para dentro, queixo encostado na mama e aréola aparente mais abaixo do que acima da boca do bebê.

33

A sobrevivência e a multiplicação de um micro-organismo nos alimentos são dependentes de seus mecanismos de defesa e das condições do meio, expressas principalmente pelos níveis de oxigenação, pH e temperatura.

Quanto ao supracitado, sabe-se que:

- (A) as bactérias acéticas e patogênicas aeróbicas (como *Salmonella spp*) predominam em alimentos muito ácidos (pH<7), como pescados e carnes;
- (B) os parasitas intestinais, como os helmintos de transmissão fecal-oral (como *Ascaris lumbricoides*) podem também estar envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos;
- (C) os príons, partículas lipídicas que têm poder infectante, podem também ser transmitidos por alimentos. Um exemplo desse tipo de infecção é a cardiopatia bovina ou “síndrome da vaca louca”;
- (D) a infecção causada por *Vibrio cholerae* é resultante da ingestão do micro-organismo patogênico, que gera diarreia intensa, com sangue e raramente desidratação;
- (E) a *Giardia lamblia*, uma bactéria procarionte, tem como mecanismo a aderência à mucosa intestinal, impedindo a absorção das gorduras, levando a diarreias persistentes.

34

Os conhecimentos acerca das fontes alimentares e biodisponibilidade de micronutrientes são fundamentais na prática nutricional.

No que concerne a tal temática, é correto afirmar que:

- (A) a bioconversão de vários carotenoides para retinal depende da acidez do estômago, enquanto a bioconversão dos carotenoides para vitamina A ocorre após a digestão e antes da sua absorção;
- (B) o uso crônico de varfarina, um anticoagulante, resulta em maior absorção de vitamina K, com consequente aumento na síntese de fatores coagulantes dependentes dessa vitamina, tais como fibrina e pró-trombina;
- (C) a biodisponibilidade da vitamina E é maior nos alimentos fontes de lipídios, como óleos vegetais. Além disso, sua absorção é inibida por triacilgliceróis de cadeia média e aumentada por ácidos graxos poli-insaturados;
- (D) as principais fontes alimentares de vitamina D são os óleos de fígado de peixes. A ingestão de carboidratos influencia na absorção dessa vitamina lipossolúvel, e, durante o inverno, a sua concentração nos alimentos está aumentada;
- (E) a absorção de carotenoides é semelhante à dos lipídios. O processo da absorção e, conseqüentemente, da biodisponibilidade dos carotenoides envolve a incorporação em emulsão e a liberação destes junto às micelas.

35

O código de ética e de conduta do nutricionista objetiva garantir que os princípios da nutrição sejam respeitados e valorizados. Em relação a tal temática, é considerada uma conduta ética do nutricionista:

- (A) manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão, salvo em caso de exigência legal;
- (B) divulgar suas próprias fotos de antes e após intervenções nutricionais, como um mecanismo de visibilidade profissional;
- (C) indicar duas marcas distintas de suplementos alimentares ou alimentos para fins especiais, evitando conflito de interesses;
- (D) considerar as condições de saúde, culturais e sociais relativas ao alimento é uma postura opcional para os nutricionistas;
- (E) exercer atividades privativas de sua área, sendo proibido encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos sob sua responsabilidade.

36

Durante uma consulta nutricional, um adolescente questionou qual seria o total calórico de uma sobremesa.

Considerando que 100g da preparação têm 12,4g de carboidratos, 4,2g de proteínas e 6,8g de lipídeos, o total calórico em uma porção de 50g é de:

- (A) 62,7 quilocalorias;
- (B) 63,8 quilocalorias;
- (C) 70,6 quilocalorias;
- (D) 127,6 quilocalorias;
- (E) 128 quilocalorias.

37

A Organização Mundial da Saúde (OMS), em conjunto com a *Food and Agriculture Organization* (FAO), estabeleceu, em 2008, as recomendações de macronutrientes.

Considerando o supracitado, os níveis recomendados para a ingestão diária de diferentes nutrientes estão corretamente indicados em:

- (A) carboidratos: 20–35% do valor energético total (VET); ácido graxo saturado: maior que 40% do VET;
- (B) carboidratos: 55–75% do valor energético total (VET); ácido graxo linoleico (ômega 6): maior que 25% do VET;
- (C) carboidratos: 20–35% do valor energético total (VET); proteínas: 10–15% do VET; lipídeos: 55–75% do VET;
- (D) carboidratos: 55–75% do valor energético total (VET); proteínas: 10–15% do VET; lipídeos: 20–35% do VET;
- (E) carboidratos: 45–65% do valor energético total (VET); proteínas: 15–20% do VET; lipídeos: 35–45% do VET.

38

Quanto à classificação e às fontes alimentares dos nutrientes, é correto afirmar que:

- (A) os lipídios são moléculas inorgânicas formadas a partir de ácidos graxos e éster. São classificados como lipídios simples os fosfolipídeos, os ácidos graxos, os glicolipídios e os triglicerídeos;
- (B) as fibras alimentares são classificadas como carboidratos digeríveis e absorvíveis. As insolúveis são encontradas em verduras e grãos integrais, enquanto as solúveis estão presentes nas polpas das frutas;
- (C) na absorção e na regulação de lipídios sanguíneos, as fibras solúveis se ligam à bilirrubina e reduzem a absorção das gorduras e colesterol, enquanto as fibras insolúveis diminuem especificamente o colesterol HDL;
- (D) as vitaminas hidrossolúveis são armazenadas em quantidades significativas no organismo, o que diminui a necessidade de seu suprimento diário. São distribuídas nas fases aquosas e lipídicas da célula, sendo excretadas pelas fezes;
- (E) as proteínas de baixo valor biológico são encontradas em alimentos de origem vegetal, onde não há o aproveitamento completo do nitrogênio em função da ausência ou da quantidade limitada de alguns aminoácidos essenciais.

39

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) integra os esforços do Estado brasileiro, que, por meio de um conjunto de políticas públicas, propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Dessa forma, as diretrizes que integram a PNAN indicam as linhas de ação para o alcance do seu propósito, capazes de modificar os determinantes de saúde.

Tais linhas de ação estão corretamente indicadas em:

- (A) Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Vigilância Alimentar e Nutricional; Controle e Regulação dos Alimentos, por exemplo;
- (B) Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Participação e Controle Social; Desarticulação para a Segurança Alimentar e Nutricional, por exemplo;
- (C) Qualificação da Força de Trabalho; Controle e Regulação dos Alimentos e medicamentos; Exclusão da Participação Social, por exemplo;
- (D) Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição; Desarticulação para a Segurança Alimentar e Nutricional; Qualificação da Força de Trabalho, por exemplo;
- (E) Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição; Promoção da Alimentação Adequada e Processada; Organização da Atenção Nutricional, por exemplo.

40

A conservação dos alimentos é um quesito fundamental em técnica dietética.

A alternativa que descreve corretamente um método de conservação é:

- (A) a refrigeração é o processo de conservação a baixas temperaturas (entre -1 e 8°C) que não mantém as características do produto fresco, e inativa integralmente a atividade enzimática e microbiana;
- (B) a refrigeração destrói os micro-organismos termófilos e mesófilos. Além disso, é capaz de evitar o crescimento dos psicrófilos, organismos que necessitam de altas temperaturas para sobreviverem;
- (C) congelamento é o processo no qual a temperatura de um alimento é reduzida abaixo do seu ponto de congelamento e uma proporção da água sofre uma mudança no seu estado, formando cristais de gelo;
- (D) o congelamento impede que a maior parte da água presente seja aproveitada pelos micro-organismos. Dessa forma, as reações enzimáticas são inibidas, impedindo o escurecimento de frutas e a oxidação lipídica;
- (E) o congelamento rápido favorece a formação de grandes cristais de gelo, que danificam fisicamente as membranas celulares. Por isso, tal método não é indicado, pois há significativa perda de nutrientes e de propriedades sensoriais.

41

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que é uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), vem sendo trabalhada em uma perspectiva mais ampliada em diferentes campos de ação.

A EAN está ainda presente em outras políticas e documentos normativos da Saúde, tais como:

- (A) Política Nacional contra a Bulimia (PNB);
- (B) Plano para Alimentação Saudável em Presídios;
- (C) Política Nacional da Saúde do Imigrante (PNSI);
- (D) Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS);
- (E) Plano de Ações para o Enfrentamento da Dengue.

42

A epidemiologia nutricional tem como alvo compreender as exposições e as alterações alimentares e nutricionais relacionadas ao desenvolvimento de enfermidades. Dessa forma, são utilizadas várias medidas e indicadores epidemiológicos.

Quanto às medidas de frequência e às derivações do conceito de risco, é correto afirmar que:

- (A) o risco relativo corresponde ao risco da doença entre os indivíduos que tenham tido uma dada exposição, dividido pelo risco da doença entre aqueles que não tenham tido essa exposição;
- (B) a prevalência se refere ao número de casos existentes de uma doença em vários momentos, com inúmeras observações. Isto é, representa uma “ilustração” da sua ocorrência, sendo, assim, uma medida dinâmica;
- (C) as frequências absolutas são muito utilizadas na epidemiologia da saúde pública, pois comparam a ocorrência dos problemas de saúde em populações distintas ou na mesma população ao longo do tempo;
- (D) a *Odds ratio*, também chamada de risco relativo, determina a probabilidade de adoecer em uma população não exposta a um determinado insulto. É uma medida indicada para estudos populacionais e não individuais;
- (E) a incidência indica o número total de pessoas acometidas pela ocorrência de uma determinada doença. Nessa medida, os indivíduos são avaliados uma única vez, sendo por isso considerada uma medida estática.

43

O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é consolidado por meio de princípios técnicos e científicos de prevenção, objetivando garantir a inocuidade de todas as etapas envolvidas no processo produtivo dos alimentos.

Nesse contexto, à luz da Portaria MA - 46, de 10/02/1998, é definido como “valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido, no controle do ponto crítico”, o termo:

- (A) desvio;
- (B) análise de risco;
- (C) limite crítico;
- (D) detecção de perigo;
- (E) ponto crítico de controle.

44

O processo de digestão dos nutrientes, em seres humanos, ocorre através de um mecanismo químico denominado hidrólise enzimática.

Sobre a temática supracitada, é correto afirmar que:

- (A) a saliva, produzida pelas glândulas salivares, contém a enzima beta-amilase, que atua sobre o amido, fazendo hidrólise para formar frutose e maltose;
- (B) secreções das células alfa-pancreáticas contêm a lipase, e os produtos da sua hidrólise são os ésteres e colesterol, que serão incorporados em lipoproteínas;
- (C) a enteroquinase é uma enzima produzida pelo intestino delgado (embutida na membrana de borda em escova). Tal enzima possui como substrato o tripsinogênio;
- (D) a pepsina é uma enzima secretada pelas glândulas gástricas localizadas na camada muscular do estômago e tem como substrato o aminoácido, hidrolisando a ligação fosfodiéster;
- (E) a enzima quimotripsina, produzida pelas células acinares pancreáticas, apresenta como substratos as proteínas e ácidos nucleicos, hidrolisando as ligações peptídicas mais externas.

45

Sabe-se que o planejamento físico de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) é fundamental para garantir a produção de refeições conforme os padrões desejados. Nesse contexto, o nutricionista Paulo Moura foi contratado como consultor para a edificação de um restaurante.

Considerando as legislações e critérios vigentes, são recomendações corretas para o novo estabelecimento que devem ser seguidos por Moura:

- (A) o estabelecimento pode ter iluminação natural ou artificial. As janelas ou os outros tipos de aberturas que providenciarão a iluminação natural devem permitir a penetração direta do sol sobre a superfície de trabalho, sendo com isso um bactericida natural;
- (B) a ventilação adequada assegura um grau de conforto térmico, prevenindo a condensação de vapor e poeira. Assim, o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Além disso, o fluxo de ar nunca deve se direcionar da área suja para a área limpa;
- (C) os exaustores são equipamentos comumente utilizados em unidades de alimentação e nutrição para promover a esterilização do ar interno. Para tal, esses equipamentos devem possuir telas milimetradas, pois impedem o acesso de vetores e pragas urbanas ao estabelecimento;
- (D) as cores mais indicadas para unidades de alimentação e nutrição são as claras, pois têm menor índice de reflexão, o que torna o ambiente mais claro, uma vez que vários equipamentos, em sua maioria em aço inoxidável, possuem cor com maior índice de reflexão;
- (E) a configuração geométrica circular é a mais indicada para uma unidade de alimentação e nutrição, pois propicia uma excelente disposição dos equipamentos, evitando trajetos e caminhadas desnecessários, bem como conflitos de circulação, facilitando, assim, a supervisão dos trabalhos.

46

Quanto às diferentes áreas presentes em uma unidade de alimentação e nutrição e suas respectivas descrições e características, é correto afirmar que:

- (A) a área de recepção é o local destinado ao recebimento de todas as mercadorias que chegam à unidade de alimentação e nutrição. Deve ser protegida e limpa, e deve conter plataforma de descarga. A conferência e os registros relativos à data de entrega, quantidade e padrão de qualidade das mercadorias são realizados nesse setor;
- (B) estoque ou almoxarifado é o local destinado ao armazenamento de produtos não perecíveis em temperatura ambiente. Deve possuir porta única, estreita e alta, sem borracha de vedação na parte inferior da porta, além de temperatura ambiente mínima de 37°C;
- (C) a área de produção deve ser dividida em área de pré-preparo e preparo (associada a um setor para descarte de alimentos estragados ou impróprios para consumo), distribuição das preparações e higienização de utensílios. É proibida, de acordo com as legislações vigentes, a presença de algum tipo de separação física, especialmente paredes completas ou inteiras;
- (D) a área de pré-preparo de carnes bovinas, aves e peixes deve ser aberta e não climatizada, com temperatura entre 20°C e 40°C. Ademais, deve possuir bancadas em aço inox ou de plástico com cubas de higienização. Assim, as carnes devem ser preparadas em lotes e não devem ficar mais de três horas fora de refrigeração;
- (E) a área de descarte de resíduos ou lixo deve ser localizada em um ponto que facilite a sua remoção, sendo toda revestida de material permeável e com cores escuras dotada de esguicho de pressão com água fria e quente para limpeza dos latões e equipamentos em geral. O local deve ser refrigerado, impedindo a proliferação de bactérias.

47

Paciente P. S., sexo feminino, 65 anos, deu entrada na emergência com crises convulsivas e torpor. Após extensa anamnese, foi identificado um quadro de carência de um micronutriente. O mineral em questão é o principal determinante da osmolaridade plasmática, controlando o balanço de água. Diante de sua deficiência, a osmolaridade do plasma apresenta um decréscimo, o que sinaliza para o centro osmorregulador no hipotálamo, o qual responde inibindo a sede e diminuindo os níveis plasmáticos do hormônio antidiurético, resultando em maior diurese.

Diante do contexto supracitado, o mineral deficiente na paciente é o:

- (A) ferro;
- (B) cálcio;
- (C) sódio;
- (D) potássio;
- (E) magnésio.

48

P. H. C., 5 meses e 12 dias, foi atendido no ambulatório de pediatria pelo nutricionista responsável, objetivando avaliar seu estado nutricional. Após a antropometria, foram obtidas as seguintes medidas: Peso: 10 kg; comprimento: 62 cm; índice de massa corporal (IMC): 26,01 kg/m².

Após utilizar as curvas de crescimento expostas na Caderneta da Saúde da Criança, publicada pelo Ministério da Saúde em 2022 (quinta edição), foram obtidos os achados:

Peso/idade localizado em > escore-z +2

Comprimento/idade localizado em ≥ escore-z -2

IMC/idade localizado em > escore-z +3

De acordo com o caso supracitado, as classificações nutricionais referentes a peso/idade, comprimento/idade e IMC/idade, são, respectivamente:

- (A) peso elevado para idade; baixo comprimento para idade; obesidade;
- (B) peso elevado para idade; comprimento adequado para idade; obesidade;
- (C) peso adequado para idade; comprimento adequado para idade; eutrofia;
- (D) peso adequado para idade; baixo comprimento para idade; sobrepeso;
- (E) peso elevado para idade; elevado comprimento para idade; eutrofia.

49

A incorporação das atividades de nutrição em programas de atenção primária deve dar resposta às suas principais demandas assistenciais, ampliando a qualidade dos planos terapêuticos tanto na Estratégia da Saúde da Família (ESF) quanto nas unidades convencionais.

Nesse sentido, um nutricionista que atue na saúde pública pode adotar a seguinte estratégia:

- (A) desenvolver, individualmente, excluindo-se o critério de intersetorialidade, ações que não tenham integração com outras políticas sociais como educação, esporte, cultura, trabalho, lazer, entre outras;
- (B) elaborar planos terapêuticos, com discussões que evitem a apropriação coletiva pela equipe de saúde, realizando ações uniprofissionais, desestimulando a responsabilidade compartilhada;
- (C) desenvolver ações para a promoção de práticas alimentares saudáveis, focando no diagnóstico de excesso de peso, sem inclusão dos transtornos e dos distúrbios alimentares;
- (D) avaliar, em conjunto com as Equipes de Saúde da Família e os Conselhos de Saúde, o desenvolvimento e a implementação das ações de saúde e de alimentação e nutrição e seu impacto na população;
- (E) socializar o conhecimento sobre os alimentos, com estratégias de resgate de hábitos e práticas alimentares internacionais relacionadas ao consumo de alimentos orgânicos.

50

As características químicas de cada nutriente norteiam o entendimento sobre as vias metabólicas e suas funções no organismo.

Quanto a tal contexto, é correto afirmar que:

- (A) os esteroides são exemplos de lipídeos, formados por duas cadeias hidrocarbonadas planas e uma hidroxila. Lignina, colesterol e clorofila são exemplos de esteroides, que se localizam na parede celular de células vegetais, e conferem rigidez às mesmas;
- (B) fosfolipídios, moléculas lipídicas que compõem a membrana plasmática, são compostas por longas cadeias de ácido graxo (hidrofóbicas), ligadas a um grupo altamente polar (hidrofílico). Dessa forma, o fosfolipídio é caracterizado como anfipático;
- (C) as proteínas são constituídas por aminoácidos, conectados por inúmeras ligações peptídicas. Os aminoácidos são formados por ácido hidroxílico, grupamento amônia e um átomo de oxigênio, ligados a um carbono central, chamado de beta ou quiral;
- (D) os carboidratos são formados por átomos de carbono, nitrogênio e oxigênio. Enquanto os monossacarídeos não podem ser hidrolisados em uma forma mais simples, os oligossacarídeos apresentam estruturas complexas e poliméricas, sendo a celulose um exemplo;
- (E) os polipeptídios são compostos por três unidades de aminoácidos, conectados por meio de um ácido carboxílico. Estão presentes em alimentos de origem animal e vegetal, e seus aminoácidos essenciais são encontrados de forma abundante em verduras, legumes e frutas.

51

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição multifatorial que, atualmente, apresenta um aumento vertiginoso no número de casos.

Nesse contexto, sobre as condições fisiopatológicas relacionadas ao desenvolvimento da HAS, é correto afirmar que:

- (A) o diâmetro do vaso sanguíneo afeta acentuadamente o fluxo sanguíneo. Dessa forma, quando o diâmetro diminui, a resistência vascular periférica e a pressão arterial aumentam, favorecendo um quadro de HAS, uma enfermidade sabidamente crônica;
- (B) no desenvolvimento da HAS, o Sistema Nervoso Simpático secreta noradrenalina, um vasodilatador que atua em pequenas e grandes artérias, arteríolas e vênulas para aumentar a resistência periférica e elevar a pressão arterial sistólica;
- (C) na HAS, o sistema renina-angiotensina é excessivamente ativado, favorecendo a síntese de aldosterona do tipo 1, a qual realiza vasoconstrição e estimula a liberação de renina, potencializando a retenção de líquidos e sódio, e com isso, aumentando a pressão arterial;
- (D) o acúmulo de gordura subcutânea sintetiza uma menor quantidade de angiotensinogênio, que ativa o sistema renina-angiotensina, gerando a HAS. Além disso, a angiotensina II estimula a produção de adiponectina, uma substância inflamatória;
- (E) a HAS ocorre geralmente em conjunto com outros fatores de risco para doenças cardiovasculares, incluindo obesidade, resistência à insulina, concentrações baixas de triglicerídeos e altas de colesterol HDL, gerando um quadro denominado de síndrome metabólica.

52

A insuficiência cardíaca (IC) é um importante problema de saúde pública que tem acometido a população mundial, sobretudo os indivíduos com idade mais avançada. A IC é iniciada por danos ou estresse ao músculo cardíaco, gerando alterações graves e irreversíveis no organismo.

Sobre as características nutricionais e recomendações dietoterápicas na doença em questão, é correto afirmar que:

- (A) a avaliação nutricional em pacientes com IC indica que a maioria apresenta obesidade, sendo comum a presença de um balanço energético negativo e balanço nitrogenado positivo;
- (B) a restrição de ingestão de sódio e de líquidos e a realização de tratamento farmacológico com diurético são condutas que podem restaurar o equilíbrio de líquidos e evitar IC completa;
- (C) em pacientes com IC e dislipidemia, recomenda-se uma dieta com restrição de ácidos graxos insaturados, *trans* e colesterol, presentes abundantemente em oleaginosas e carnes;
- (D) o gasto energético total é menor em pacientes com IC por causa do estado hiperanabólico, justificando o fornecimento de quantidades adequadas de proteínas e energia;
- (E) o excesso de magnésio sérico é comum em pacientes com IC, como resultado do uso de diuréticos, como a furosemida, fato que agrava as alterações na concentração de eletrólitos.

53

Sabe-se que o câncer envolve a divisão e a multiplicação anormais de células que podem espalhar-se por todo o corpo, um quadro conhecido como metástase. Quanto à fisiopatologia e à dietoterapia da enfermidade supracitada, avalie as afirmativas abaixo:

I. na fisiopatologia do câncer, entende-se que os oncogenes são genes alterados que favorecem o crescimento tumoral e estimulam a apoptose. Um exemplo de tais genes é a proteína p53, responsável por estimular a angiogênese e a metástase.

II. no processo de carcinogênese, a expressão gênica pode ser alterada por nutrientes durante a gravidez, infância e outras várias fases da vida. Logo, a alimentação inadequada pode ser considerada como um fator causal para o câncer.

III. os inibidores de carcinogêneos alimentares são representados pelos hidrocarbonos aromáticos policíclicos, compostos N-nitrosos e antioxidantes (como vitaminas C e D); já os que estimulam a carcinogênese são os fitoquímicos.

Está correto o que se afirma em:

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

54

O alimento e o cardápio são eixos fundamentais para que o nutricionista possa executar com êxito o seu papel profissional. Para tal, os conhecimentos acerca da técnica dietética (TD) são indispensáveis.

Quanto a essa temática, é considerado como princípio ou objetivo da TD:

- (A) o objetivo operacional, que é estabelecido ao planejar e organizar espaços físicos, materiais, equipamentos e utensílios, planejando-se o cardápio e capacitando-se adequadamente a mão de obra que manipulará os alimentos e seus insumos;
- (B) o princípio nutricional, que visa a selecionar os melhores métodos de preparo dos alimentos para preservar o máximo do seu valor nutricional. Nesse processo, não é imperativa a prática da sustentabilidade, com racionalização de água e energia, e menor produção de resíduos;
- (C) o objetivo digestivo, que visa a modificar os alimentos com a intenção de dificultar a digestão, retardando os processos digestivos e absorptivos por meio do preparo do alimento. Para tal, devem ser consideradas as condições do sistema digestivo do indivíduo ou de uma coletividade;
- (D) o princípio de produção baseada nos critérios higiênicos, que visam a minimizar, mas não a eliminar, a ação de contaminantes biológicos, físicos ou químicos que prejudicam a qualidade dos alimentos. Portanto, não há a intenção de prevenir a deterioração ou prolongar a vida útil dos alimentos;
- (E) o objetivo econômico, que visa a empregar de forma correta e rendosa o dinheiro, energia e tempo, escolhendo técnicas de preparo que considerem custos, recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Para isso, sugere-se a aplicação de operações mais elaboradas, refinadas e menos rentáveis.

55

João foi acusado, pelo Ministério Público, da prática de crime contra o patrimônio, sendo-lhe aplicada pena restritiva de direitos, além da imposição do dever de reparar o dano que causara. Pouco após o trânsito em julgado da sentença penal condenatória, João faleceu sem deixar patrimônio para os seus dois filhos.

À luz da sistemática constitucional, é correto afirmar que os dois filhos de João:

- (A) devem cumprir a pena restritiva de direitos, além de ressarcir o dano;
- (B) devem apenas ressarcir o dano, sem cumprir a pena restritiva de direitos;
- (C) devem cumprir apenas a pena restritiva de direitos, sem ressarcir o dano;
- (D) não devem nem cumprir a pena restritiva de direitos nem ressarcir o dano;
- (E) não devem cumprir a pena restritiva de direitos, e somente devem ressarcir o valor principal do dano, sem juros.

56

No processo de registro de candidaturas para determinada eleição, foi identificado que: (I) João não preencheu as condições de elegibilidade exigidas; (II) Maria foi alcançada por uma causa de inelegibilidade; e (III) Ana estava com os seus direitos políticos suspensos.

Na situação descrita na narrativa, é correto afirmar que:

- (A) em I, a cidadania está ineficaz;
- (B) em todas as situações, a cidadania foi afetada apenas em sua acepção ativa;
- (C) tanto em I como em II, a cidadania foi afetada em suas acepções ativa e passiva;
- (D) em III, a cidadania foi afetada tanto em sua acepção ativa como em sua acepção passiva;
- (E) em III, foi reconhecida a perda de nacionalidade, que comprometeu o alistamento eleitoral.

57

Determinada temática está sujeita à competência legislativa concorrente da União, dos estados e do Distrito Federal. Ao realizar essa constatação, Ana, deputada estadual que pretendia apresentar uma proposição legislativa sobre a referida temática, concluiu corretamente que:

- (A) as normas específicas editadas pelo estado preponderam sobre as normas nacionais editadas pela União;
- (B) os municípios não podem incursionar na temática, mesmo para complementar normas da União ou do estado;
- (C) os entes federativos podem legislar livremente sobre a temática, que irá vigor no respectivo nível federativo;
- (D) a superveniência de norma geral da União, que colida com norma estadual, não revoga esta última, apenas suspende a sua eficácia;
- (E) as normas gerais editadas pelo estado devem ser observadas pelos municípios situados em seu território, mas são preteridas pelas normas gerais da União.

58

No âmbito do município Alfa, estavam sendo realizados estudos visando à reforma administrativa municipal, sendo aventadas três possibilidades: (I) criar órgãos públicos despersonalizados, com competência para atuar em certas áreas; (II) ampliar o número de entes da Administração Pública indireta; e (III) criar novas secretarias municipais.

As possibilidades alvitadas nos itens I a III devem ser classificadas como exemplos, em ordem, de:

- (A) unipessoalidade, desconcentração e descentralização;
- (B) desconcentração, descentralização e desconcentração;
- (C) desconcentração, multipessoalidade e despersonalização política;
- (D) descentralização, desconcentração e multipessoalidade personalizada;
- (E) multipessoalidade despersonalizada, descentralização e despersonalização política.

59

Ana, servidora pública ocupante de cargo de provimento efetivo no âmbito do Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso do Sul, foi acometida de grave patologia e, em consequência, aposentada por incapacidade para o trabalho. Algum tempo depois, perícia médica atestou a plena recuperação de Ana, que estaria apta a exercer as mesmas funções que exercia anteriormente.

Nesse caso, é correto afirmar que:

- (A) Ana foi regularmente aposentada, daí decorrendo o ato jurídico perfeito, com a definitividade do ato de aposentadoria;
- (B) é hipótese de aproveitamento de Ana, caso haja vaga e a aposentadoria tenha ocorrido há menos de cinco anos;
- (C) ocorrerá a reversão de Ana, considerando a insubsistência dos motivos determinantes da aposentadoria;
- (D) Ana será readaptada, considerando a alteração da situação fática que motivou a sua aposentadoria;
- (E) Ana será reconduzida ao cargo ocupado em momento anterior à aposentadoria.

60

Marta, servidora ocupante de cargo de provimento efetivo no estado Alfa, estava conduzindo o veículo da repartição quando, agindo com imperícia, ingressou em local proibido e atropelou Ana.

Considerando os balizamentos oferecidos pela narrativa, é correto afirmar, caso Ana almeje ingressar com a ação cabível para a reparação dos danos, que:

- (A) apenas o estado Alfa deve ser responsabilizado, devendo ser provada a culpa de Marta;
- (B) somente Marta pode ser responsabilizada, considerando o caráter culposo de sua conduta;
- (C) o estado Alfa e Marta devem ser solidariamente responsabilizados, sendo exigida a prova da culpa desta última;
- (D) pode-se optar pela responsabilização do estado Alfa ou de Marta, devendo ser demonstrada a culpa desta última no exercício funcional;
- (E) apenas o estado Alfa deve ser responsabilizado, independente da demonstração da culpa de Marta, cabendo ação regressiva contra esta última.

RASCUNHO

RASCUNHO

Realização

