

S24 | Nutricionista

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



5 de fevereiro



40 questões



8 às 12h



4h de duração*



Concurso Público



Língua Portuguesa

5 questões

Texto 1

Videira está entre os 20 municípios catarinenses com maior movimento econômico

A Secretaria de Estado da Fazenda (SEF/SC) divulgou os dados estimados do Índice de Participação dos Municípios (IPM) na arrecadação de Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) para o próximo ano. Os números são baseados no valor adicionado (VA) de cada município em 2020, e Videira aparece entre os 20 municípios com maior participação no Estado.

Videira aparece na 19ª colocação entre os municípios com maior participação no IPM (0,93%), logo após São Bento do Sul (0,98%), e à frente de Balneário Camboriú (0,90%), voltando a figurar entre as maiores economias do estado, o que trará mais representatividade para o município e para região. Esses números reforçam a importância de Videira no cenário econômico estadual. Em relação à região Oeste, Videira aparece entre os cinco municípios com maior movimento econômico, resultado da força do trabalho videirense e do empenho da administração municipal e dos investimentos por parte da classe empresarial.

O IPM é calculado anualmente pela SEF/SC, que considera como principal critério o movimento econômico, também conhecido como valor adicionado (VA), para compartilhar com as cidades o ICMS recolhido pelo Estado. A lei regulamenta que o Governo do Estado deve repassar 25% da arrecadação de ICMS aos municípios, sendo que 15% desse total são divididos igualmente entre os 295 e 85% são distribuídos de acordo com o VA, que em 2020 foi de R\$ 258.228.517.190,34. [...]

Disponível em: <https://aciav.org.br/videira-esta-entre-os-20-municipios-catarinenses-com-maior-movimento-economico/>
Acesso em: 02 de dez. 2022. Publicado em 15 de dez. 2021.
Adaptado.

1. Sobre o texto 1, é **correto** o que se afirma em:

- a. Com base no valor adicionado (VA) em 2021, Videira apresentou um crescimento de 0,98% em relação ao ano anterior em comparação aos demais municípios de Santa Catarina.
- b. Na região oeste de Santa Catarina, a participação de Videira no Índice de participação dos Municípios (IPM) ficou maior do que a participação de Caçador.
- c. As explicações e os dados apresentados são suficientes para obter o valor do ICMS a ser repassado pela Estado de Santa Catarina ao município de Videira em 2022.
- d. O crescimento no valor adicionado, que é o principal critério para o cálculo do IPM, depende exclusivamente das atividades econômicas do município.
- e. De acordo com dados divulgados pela Secretaria de Estado da Fazenda (SEF/SC), a arrecadação de ICMS em Santa Catarina foi maior em 2021 do que em 2020.

2. O texto 1 caracteriza-se como tipologia:

- a. injuntiva (injunção): ensina ou instrui sobre algo com o objetivo de levar a uma ação.
- b. expositiva (exposição): apresenta um conceito, uma ideia, ou informa sobre algo.
- c. dissertativa (dissertação): defende uma ideia e expõe uma opinião através de argumentos.
- d. descritiva (descrição): descreve uma pessoa, um objeto, um local, um acontecimento.
- e. narrativa (narração): conta uma história, incluindo tempo, espaço e personagens envolvidos.

3. Assinale a frase em que ao menos dois casos de crase deixaram de ser indicados com acento grave.

- a. Não se furtou a dar adeus aqueles soldados que partiam rumo as frentes de batalha.
- b. Já está aqui a senhora a quem atenderemos daqui a instantes.
- c. A mando do chefe, buscavam um modo de organizar a sessão prevista para as 16 horas.
- d. Chegou a Amazônia brasileira a tempo de ainda ver as águas do rio invadindo as ruas de Manaus.
- e. Jamais aspirei a tais honrarias e, em minha vida profissional, nunca visei a aplausos e a aquisição de carros de luxo.

4. Assinale a frase **correta** quanto à concordância verbal e nominal.

- a. Para que ocorra menos problemas, é proibido a entrada de menores.
- b. Agora vamos tratar de assuntos que lhes interessa muito.
- c. Na feira deste ano, houveram menos pessoas que na feira anterior.
- d. Para conseguir escoar a água mais rapidamente, abriu-se com máquinas retroscavadeiras diversas valetas no trecho mais baixo da rodovia.
- e. Para a adubação de base, foram utilizados adubo curtido proveniente de aviário e esterco líquido de suínos.

5. Assinale a afirmativa **correta**.

- a. Em “Senhor diretor, vossa senhoria está equívocado”, o adjetivo equívocado concorda em gênero e número com o substantivo vossa senhoria.
- b. Na frase “O substrato que é a matéria-prima para o cultivo de cogumelos, é esterilizado, e o fungo é adicionado a ele”, as vírgulas foram corretamente empregas.
- c. No período “A radiação solar também é a maior fonte de energia para o processo de evapotranspiração, cujo valor diário incidente sobre as plantas varia com a localização do vinhedo e com a época do ano”, a segunda oração inicia por uma conjunção subordinativa adverbial consecutiva.
- d. Na frase “Eram extraordinários seu talento e suas competências”, ocorre um predicativo do sujeito composto.
- e. No período “As baratas são comumente atraídas por restos de alimento deixados sobre o fogão e a pia, além do acúmulo de louça suja e resquícios de gordura sobre as superfícies”, há três palavras acentuadas graficamente com base na mesma regra.

Informática

5 questões

6. Qual componente do MS Word do Microsoft 365 verifica sugestões de escrita, gramática e ortografia?

- a. Editor
- b. Revisor
- c. Gramador
- d. Corretor
- e. Motor






7. Analise as afirmativas abaixo sobre o correio eletrônico.

1. O campo Cco é geralmente usado para enviar cópias ocultas de email para um ou mais destinatários.
2. Um endereço de e-mail é sempre composto por um nome de usuário e um domínio, separados por @ ou por &
3. Um mesmo e-mail pode ser enviado para múltiplos destinatários ao mesmo tempo.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

8. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o atalho do navegador web google Chrome que reabre abas fechadas anteriormente.

- a. 
- b. 
- c. 
- d. 
- e. 

9. São formas válidas de formatação, conforme dispostas pelo menu top-down de formatação de células do MS Excel do Microsoft 365 em português, disponível a partir da guia Página Inicial do MS Excel:

1. Data Composta
2. Data Abreviada
3. Data Completa

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

S24 Nutricionista

10. Analise as afirmativas abaixo sobre o trabalho com mala direta no MS Word do Microsoft 365 em português.

1. Ao digitar uma nova lista, o MS Word salva a lista como uma planilha do MS Excel, o que facilita a reutilização.
2. É possível salvar a lista de destinatários na nuvem e acessá-la através de um local HTTP, online.
3. Pode-se criar mala direta de cartas, envelopes e até e-mails personalizados.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

Conhecimentos Gerais

5 questões

11. Analise as afirmativas abaixo sobre a situação da água no mundo.

1. Estima-se que 97,5% da água existente no mundo é salgada e não é adequada ao nosso consumo direto nem à irrigação da plantação.
2. Dos 2,5% de água doce, a maior parte (69%) é de difícil acesso, pois está concentrada nas geleiras, 30% são águas subterrâneas (armazenadas em aquíferos) e 1% encontra-se nos rios.
3. A água não está limitada às fronteiras políticas dos países, razão pela qual quase metade da superfície terrestre é conformada por bacias hidrográficas de rios compartilhados por dois ou mais países.
4. O Brasil compartilha cerca de 82 rios com os países vizinhos, incluindo importantes bacias como a do Amazonas e a do Prata, além de compartilhar os sistemas de aquíferos Guarani e Amazonas.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.

12. Qual é o gentílico da população de Videira?

- a. Nortista
- b. Veirenses
- c. Videirano
- d. Videirense
- e. Barriga Verde

13. Em dezembro de 2002, o município de Videira recebeu oficialmente da Assembléia Legislativa do Estado de Santa Catarina a denominação de Capital Catarinense:

- a. da Uva e Berço da Frigol.
- b. da Uva e Berço da Perdigão.
- c. da Ostra e Berço da Perdigão.
- d. das Flores e Berço da Perdigão.
- e. das Maças e Berço da Verdi.

14. O município de Videira faz parte da Microrregião de Joaçaba, junto com algumas outras cidades como:

- a. Água Doce • Fraiburgo • Caçador • São Miguel
- b. Arroio Trinta • Catanduvas • Joaçaba • Anitápolis
- c. Herval d'Oeste • Tangará • Pinheiro Preto • Vargem Bonita
- d. Calmon • Capinzal • Ibicaré • Rio Negrinho
- e. Iomerê • Jaborá • Luzerna • São Joaquim

15. Analise a frase abaixo:

“O encarecimento do preço dos alimentos, do petróleo e da energia elétrica é uma das consequências mais sentidas após o início da guerra na Europa. Esse fenômeno elevou a inflação no mundo todo e atingiu diversos países em 2022.”

A afirmativa refere-se ao conflito:

- a. Rússia × Brasil
- b. Rússia × Ucrânia
- c. Rússia × Crimeia
- d. Ucrânia × Crimeia
- e. Turquia × Ucrânia

Conhecimentos Específicos

25 questões

16. Qual o princípio da Política Nacional de Promoção à Saúde que orienta a distribuição das práticas e das ações de promoção de saúde, de modo igualitário de oportunidades, considerando as especificidades dos indivíduos e dos grupos?

- a. Princípio da Integralidade
- b. Princípio da Igualdade
- c. Princípio da Equidade
- d. Princípio da Autonomia
- e. Princípio da Humanização

17. A Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017, aprovou a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB).

Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) em relação ao assunto.

- () A PNAB reconhece a Saúde da Família como sinônimo de Atenção Básica e estabelece as diretrizes para a substituição progressiva do modelo tradicional para este novo processo de trabalho em equipes.
- () Na Rede de Atenção à Saúde (RAS) os serviços de Atenção Básica são hierarquizados e estão sob a responsabilidade de coordenação das ações de vigilância em saúde.
- () A Atenção Básica visa o planejamento e a implementação de ações públicas para a proteção da saúde da população, a prevenção e o controle de riscos, agravos e doenças, bem como para a promoção da saúde.
- () Conforme a PNAB, a saúde possui múltiplos determinantes e condicionantes. A melhora das condições de saúde das pessoas e coletividades passa por diversos fatores, os quais grande parte podem ser abordados na Atenção Básica.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. V•V•F•V
- b. V•F•V•F
- c. V•F•F•F
- d. F•V•V•F
- e. F•F•V•V

18. Na Política Nacional de Atenção Básica está prevista a implantação da Estratégia de Agentes Comunitários de Saúde.

Para a implantação desta equipe é necessária uma supervisão por qual profissional?

- a. Agente de Combate às Endemias Supervisor
- b. Técnico em Enfermagem Supervisor
- c. Médico Supervisor
- d. Enfermeiro Supervisor
- e. Cirurgião Dentista Supervisor

19. A técnica dietética é o conjunto de transformações químicas, físicas e microbiológicas pelas quais os alimentos passam a fim de se tornarem aptos e seguros para o consumo. As etapas de preparo dos alimentos têm por objetivo:

- a. Modificar texturas, sabores, biodisponibilidade e alguns nutrientes e ativar enzimas que reduzem a digestibilidade.
- b. Melhorar a carga microbiológica dos alimentos, reduzindo esporos e toxinas, de modo a melhorar a segurança, aceitabilidade e a digestibilidade dos alimentos.
- c. Permitir o consumo de alimentos que não deveriam ser consumidos, por meio de ativação de fatores antinutricionais, digestibilidade, modificação de texturas, sabores e melhora de biodisponibilidade e alguns nutrientes.
- d. Permitir o consumo de alimentos que não deveriam ser consumidos, pela inativação de microorganismos e toxinas patogênicas, de fatores antinutricionais e melhora de digestibilidade.
- e. Permitir o consumo de alimentos que não deveriam ser consumidos crus, por meio de inativação de fatores antinutricionais, melhora de digestibilidade, modificação de texturas, sabores e melhora de biodisponibilidade de alguns nutrientes.

S24 Nutricionista

20. O atendimento nutricional ao idoso requer um olhar diferenciado tanto na avaliação como na conduta nutricional.

Analise as afirmativas abaixo em relação ao tema.

1. A velhice não é considerada uma das fases da vida com maior risco nutricional.
2. Os idosos apresentam, em geral, aumento na atividade metabólica e redução na ingestão de alimentos.
3. A xerostomia, comum em idosos, causa problemas com o gosto, a fala, a tolerância ao uso de próteses, susceptibilidade à cárie, doença periodontal e bucal.
4. A vitamina D é imprescindível para absorver o cálcio no organismo, apresentando importante influência na composição óssea e no metabolismo, e sua carência aumenta o número de fraturas ósseas devido à osteopenia e contribui também para a osteoporose.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.

21. O nutricionista de um programa de alimentação escolar de um município verificou, em entrevista com um grupo de estudantes de uma escola pública, um elevado consumo de refrigerantes, salgadinhos, biscoitos recheados e frituras, e um baixo consumo de produtos lácteos, frutas e verduras, o que deixou evidente a necessidade de implementação de estratégias de educação nutricional para o grupo. Na mesma entrevista, foi também constatado que os estudantes não tinham a intenção de mudar seu comportamento alimentar, pois consideravam adequados, práticos e saborosos os alimentos que consumiam com maior frequência. Além disso, não identificavam risco em sua prática alimentar.

Considerando o modelo dos estágios de mudança de comportamento e a situação hipotética acima, conclui-se que essas crianças estão no estágio de:

- a. Ação.
- b. Manutenção.
- c. Pré-contemplação.
- d. Contemplação.
- e. Preparação.

22. O nutricionista de um restaurante universitário foi designado a realizar o pedido dos gêneros alimentícios para elaborar a salada de frutas do cardápio para 150 estudantes.

Ingredientes da salada de frutas

	Fator de Correção (FC)	Per capita (g)
Banana	1,53	30
Mamão	1,5	50
Maçã	1,18	50
Laranja pera	1,5	20

Considerando as informações na ficha técnica da preparação, assinale a alternativa que indica **corretamente** a quantidade aproximada de frutas que devem ser comprada.

- a. Banana: 7 kg • mamão: 11,5 kg • maçã: 3 kg • laranja pera: 7 kg
- b. Banana: 4,5 kg • mamão: 11,5 kg • maçã: 3 kg • laranja pera: 7 kg
- c. Banana: 7 kg • mamão: 11,5 kg • maçã: 9 kg • laranja pera: 4,5 kg
- d. Banana: 4,5 kg • mamão: 7,5 kg • maçã: 7,5 kg • laranja pera: 3 kg
- e. Banana: 7 kg • mamão: 7,5 kg • maçã: 7,5 kg • laranja pera: 3 kg

23. O novo Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde dos indivíduos, das famílias, das comunidades e da sociedade brasileira como um todo.

De acordo com as informações e recomendações do referido guia, os alimentos ultraprocessados:

- a. Tendem a ter pouca fibra, em decorrência da limitada presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados em sua composição.
- b. São formulados e embalados para serem consumidos após uma preparação mínima, o que permite o compartilhamento da comida elaborada.
- c. Apresentam embalagens e conteúdos diferenciados em cada região, como uma forma de promover os hábitos alimentares regionais.
- d. Possuem uma baixa quantidade de calorias por grama, o que contribui para diminuir o risco de obesidade para a população.
- e. São geralmente consumidos em pequenas quantidades, não substituindo a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

S24 Nutricionista

24. Assinale a alternativa **correta** com relação às modificações que ocorrem nos alimentos por meio das etapas de processamento da técnica dietética.

- a. O processamento térmico de hortaliças pode levar a alterações nos pigmentos, bem como aumentar a biodisponibilidade de alguns nutrientes, como o β -caroteno e vitaminas do complexo B, sendo que o mais indicado é o cozimento a vapor para esse grupo.
- b. Para as leguminosas secas, é indicado o remolho em água por cerca de 10 horas, bem como acrescentar sal e limão para otimizar o processo de cocção e diminuir substâncias que possam formar gases, como a rafinose e a estaquiiose.
- c. Durante o processamento das carnes e vísceras, ocorre a desnaturação das proteínas, alterando a cor, retração de fibras musculares, aumento na absorção de água, peso, sucos e gordura do meio de cocção, a depender da forma de preparo empregada.
- d. Os cereais podem ser consumidos nas formas de grãos, sendo que o melhor método de preparo para eliminar os fatores antinutricionais dos grãos e melhorar a digestibilidade é o emprego de calor seco.
- e. No preparo de alimentos de origem vegetal, as técnicas aplicadas devem preservar os nutrientes desses alimentos, bem como devem minimizar as alterações de coloração pelos processos de cocção, como alcalinização do meio para deixar as hortaliças verdes com um tom mais vivo e brilhante.

25. O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) prevê uma série de etapas com o objetivo de controlar a segurança dos alimentos a serem servidos aos comensais, desde a qualidade da matéria-prima, manipulação, distribuição e consumo.

São princípios desse sistema, em ordem:

- a. Identificar e avaliar os perigos; determinar os pontos críticos de controle; analisar quimicamente e estabelecer os limites críticos; estabelecer os procedimentos de monitoramento; estabelecer as ações corretivas a serem adotadas; estabelecer os procedimentos de verificação, sem necessidade de registro.
- b. Identificar e avaliar os perigos; determinar os pontos críticos de controle; estabelecer os limites críticos; estabelecer os procedimentos de monitoramento; estabelecer as ações corretivas a serem adotadas; estabelecer os procedimentos de verificação e estabelecer os procedimentos de registro.
- c. Registrar em planilha os perigos; determinar os pontos críticos de controle; elaborar o manual de boas práticas, estabelecer os procedimentos de monitoramento; estabelecer as ações corretivas a serem adotadas por empresas especializadas; estabelecer os procedimentos de verificação e estabelecer os procedimentos de registro.
- d. Estabelecer os procedimentos de registro, elaborar o manual de boas práticas, identificar e avaliar os perigos; estabelecer os limites críticos; estabelecer os procedimentos de monitoramento; estabelecer as ações corretivas a serem adotadas.
- e. Identificar e avaliar os perigos; determinar os pontos críticos de controle; reduzir a carga microbiológica a fim de não atingir os limites críticos; estabelecer os procedimentos de monitoramento; estabelecer as ações corretivas a serem adotadas e informar ao responsável; estabelecer os procedimentos de verificação, sem necessidade de registro.

S24 Nutricionista

26. A anemia ferropriva é considerada um problema de saúde pública e, quando ocorre durante o desenvolvimento, pode ter repercussões deletérias de longo prazo em habilidades intelectuais, comportamentais e capacidades psicoemocionais das crianças (SBP, 2018; 2021).

Conforme a atualização do Consenso sobre Anemia Ferropriva da Sociedade Brasileira de Pediatria (2021), assinale a alternativa **correta** acerca da recomendação de suplementação medicamentosa profilática de ferro.

- a. É recomendada em recém-nascidos a termo, com peso adequado para a idade gestacional, em aleitamento materno exclusivo até o 6º mês e com fator de risco, a dosagem de 1 mg de ferro elementar/kg/dia, iniciando aos 120 dias de vida até o 24º mês de vida.
- b. É recomendada em recém-nascidos a termo, com peso adequado para a idade gestacional, independentemente do tipo de alimentação e com fator de risco, a dosagem de 1 mg de ferro elementar/kg/dia, iniciando aos 180 dias de vida até o 24º mês de vida.
- c. É recomendada em recém-nascidos a termo, com peso adequado para a idade gestacional, em aleitamento materno exclusivo até o 6º mês e sem fator de risco, a dosagem de 1 mg de ferro elementar/kg/dia, iniciando aos 180 dias de vida até o 24º mês de vida.
- d. É recomendada em recém-nascidos a termo, com peso inferior a 2.500 g com fator de risco, a dosagem de 1 mg de ferro elementar/kg/dia, iniciando com 30 dias de vida, durante um ano. Após esse prazo, 2 mg/kg/dia por mais um ano.
- e. É recomendada em recém-nascidos prematuros, com peso entre 1.500 e 1.000 g com fator de risco, a dosagem de 5 mg de ferro elementar/kg/dia, iniciando com 30 dias de vida, durante um ano. Após esse prazo, 1 mg/kg/dia por mais um ano.

27. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) vêm aumentando de modo significativo em nível mundial e vários fatores contribuem para o surgimento (BRASIL, 2010).

Relacione as colunas 1 e 2 abaixo com relação aos agentes etiológicos que podem causar DTAs.

Coluna 1 Agentes etiológicos

1. Toxinas produzidas por *Bacillus cereus*
2. *Escherichia coli*
3. *Salmonella spp*
4. *Campylobacter spp*

Coluna 2 Descrição

- () Transmitida principalmente por produtos à base de cereais, arroz, molhos, almôndegas de carne, quando há refrigeração deficiente, manipulação inadequada, preparo de alimentos várias horas antes do consumo e reaquecimento inadequado de restos de comida. Os sintomas incluem náuseas, dores abdominais, diarreia e vômitos.
- () Transmitida principalmente por carne bovina, suína, aves e seus produtos, produtos à base de ovos crus, contaminação cruzada, falta de limpeza por parte da equipe e trabalhadores infectados que manipulam alimentos cozidos. Os principais sintomas são dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, vômitos e mal-estar.
- () Transmitida por carnes de aves e de suínos, leite cru, água contaminada. Os sintomas são diarreia, dores abdominais, náuseas, vômito, dores de cabeça, calafrios e desidratação.
- () Transmitida por cocção inadequada dos alimentos, como carne bovina mal cozida, leite cru, manipulação por pessoas infectadas, água contaminada para lavagem, preparo ou refrescagem dos alimentos e refrigeração insuficiente. Os sintomas incluem dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios, cefaleia, mialgia.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. 1•3•2•4
- b. 1•3•4•2
- c. 1•4•3•2
- d. 3•1•4•2
- e. 3•2•4•1

S24 Nutricionista

28. Os alimentos probióticos e prebióticos podem ser indicados para recomposição da microbiota intestinal, prevenção e tratamento de diarreias, constipação intestinal, intolerância à lactose, assim como em outras condições clínicas, como as doenças inflamatórias intestinais (DII).

Analise as afirmativas abaixo considerando as orientações nutricionais em pacientes portadores de DII.

1. Na fase aguda (recidiva) da doença deve-se enriquecer a dieta dos pacientes com alimentos com alto teor de fibras solúveis, que formam ácidos graxos de cadeia curta por meio da ação das bactérias intestinais.
2. Na fase de remissão da doença, deve-se aumentar, de forma progressiva, o teor de fibras insolúveis da dieta dos pacientes.
3. Para aumentar o tempo de remissão da doença deve-se estimular a inclusão de probióticos na dieta, que podem favorecer o reequilíbrio da microbiota, tendo em vista que esses pacientes apresentam quantidades inferiores de bactérias benéficas.
4. Na fase aguda (recidiva) da doença, deve-se aumentar o consumo de probióticos, ácidos graxos, ômega 3, leite e derivados.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

29. Assinale a alternativa **correta** com relação aos instrumentos utilizados na avaliação do consumo alimentar dos indivíduos.

1. O questionário de frequência alimentar é um método retrospectivo de avaliação da ingestão de alimentos em determinado período.
2. A relação cintura-quadril é um indicador que possibilita uma estimativa do consumo de gordura total a partir dos 10 anos de idade.
3. A importância da avaliação do consumo alimentar em crianças reside no fato de que deficiências quantitativas e/ou qualitativas do consumo acarretam, no curto prazo, atrasos pômbero-estaturais.
4. O recordatório de 24 horas é um método de avaliação de consumo alimentar que permite inferir acerca do grau de adequação do consumo de macronutrientes.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

S24 Nutricionista

30. O monitoramento do ganho de peso gestacional é uma ferramenta fundamental no pré-natal para que, quando necessárias, intervenções sejam tomadas a fim de assegurar o estado de saúde do binômio mãe-feto. Sabe-se que o ganho de peso insuficiente ou excessivo durante a gestação pode ter impacto a curto e longo prazo na vida da criança. As curvas para o ganho de peso durante a gestação foram atualizadas e estão disponíveis na nova edição da Caderneta da Gestante (BRASIL, 2022).

Com relação às novas recomendações, é **correto** o que se afirma em:

- a. Para mulheres que iniciaram a gestação no estado nutricional de eutrofia ($IMC \geq 18,5 \text{ kg/m}^2$ e $< 25,0 \text{ kg/m}^2$), o ganho de peso recomendado até 40 semanas de gestação é de 8-12 kg.
 - b. Para mulheres que iniciaram a gestação em baixo peso ($IMC < 18,5 \text{ kg/m}^2$), o ganho de peso recomendado até 40 semanas de gestação é de 9,7-18,2 kg.
 - c. Para mulheres que iniciaram a gestação em sobrepeso ($IMC \geq 25,0 \text{ kg/m}^2$ e $< 30,0 \text{ kg/m}^2$), o ganho de peso recomendado até 40 semanas de gestação é de 7-12 kg.
 - d. Independentemente do estado nutricional pré-gestacional da mulher, para todas as gestantes o ganho de peso recomendado até 40 semanas de gestação é de 8-12 kg.
 - e. Para mulheres que iniciaram a gestação em obesidade e ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$), o ganho de peso recomendado até 40 semanas de gestação é de 5-9 kg.
- 31.** Os dois primeiros anos de vida são decisivos para o crescimento e desenvolvimento da criança; nesse contexto, o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos traz recomendações e informações sobre alimentação para promover saúde, crescimento e desenvolvimento das crianças brasileiras (BRASIL, 2019).
- No que se refere à introdução alimentar, o guia alimentar preconiza que:
- a. O consumo de sal, açúcar, mel e suco natural de frutas não deve ocorrer antes dos 2 anos de vida, devido à imaturidade do trato gastrointestinal e do sistema imunológico da criança.
 - b. A partir de 6 meses de vida, além do leite materno, outros alimentos devem fazer parte das refeições da criança e que os alimentos *in natura* ou minimamente processados sejam a base da alimentação da criança e de toda família.
 - c. Para crianças em uso de fórmula infantil, a partir dos 4 meses de vida outros alimentos devem fazer parte das refeições da criança e que os alimentos *in natura* ou minimamente processados sejam a base da alimentação da criança e de toda família.
 - d. Os alimentos com potencial alergênico, como leite de vaca, trigo, clara de ovo, peixes e frutos do mar, carne suína e oleaginosas, sejam introduzidos após os 12 meses de vida, a fim de se evitar reações alérgicas e prejuízos no desenvolvimento.
 - e. Os sinais de fome e de saciedade sejam respeitados, no entanto, a pessoa que cuida da criança deve estimular e insistir com a criança para se alimentar quando perceber que a ingestão foi insuficiente.

S24 Nutricionista

32. A desnutrição proteico-calórica, problema comum em pacientes portadores de câncer, eleva as taxas de complicações e mortalidade. Tumores do trato digestório, tais como o câncer colorretal (ou do canal anal), levam a obstruções que interferem na absorção de nutrientes, resultando perda ponderal. Entre os sintomas do câncer colorretal estão dores, sangramentos e diarreia. Nesse contexto, o tratamento radioquimioterápico pode ser recomendado. Todavia, esse tipo de tratamento pode agravar o estado nutricional do paciente induzindo o surgimento de náuseas, vômitos, diarreia e fibrose do canal anal. Dessa forma, faz-se necessária a utilização de dietas pobres em resíduos, a fim de prevenir a impactação fecal, reduzir a frequência e o esforço nas evacuações e o volume fecal, com vistas a evitar a piora do quadro clínico.

Analise as afirmativas abaixo considerando o texto e as condutas nutricionais a serem adotadas com pacientes acometidos de câncer colorretal.

1. O uso de fórmulas com baixo teor de resíduos e com aporte calórico e proteico que complemente a dieta artesanal com pouco resíduo (*in natura*) parece ser mais indicado para evitar o agravamento da depleção nutricional em pacientes com tumor colorretal tratados com radioquimioterapia associada.
2. A dieta líquida artesanal, com alimentos *in natura* e com baixo teor de resíduo, não atinge as recomendações nutricionais preconizadas para um paciente adulto com câncer colorretal e desnutrição proteico-calórica instalada.
3. A dietoterapia para pacientes com câncer colorretal deve incluir cereais integrais, leites e derivados, para se garantir um aporte energético e proteico mais adequado, favorecendo a melhora do quadro nutricional.
4. Os pacientes devem ser estimulados a receber dietas pela via enteral, através de sonda nasogástrica, pois essa é a forma fisiológica de alimentá-los e estimulá-los a contribuir para o seu tratamento, dado o efeito psicológico positivo que ela causa.
5. A terapia nutricional no paciente oncológico deve prevenir ou tratar a desnutrição, modular a resposta orgânica, controlar os efeitos adversos do tratamento e melhorar a qualidade de vida.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

S24 Nutricionista

33. A Síndrome Metabólica (SM), alvo de vários estudos nos últimos anos, pode ser caracterizada por um grupo de fatores de risco (FR) inter-relacionados, de origem metabólica, que diretamente contribuem para o desenvolvimento de doença cardiovascular e/ou diabetes do tipo 2.

São considerados como FR: dislipidemia aterogênica (hipertrigliceridemia, níveis elevados de apolipoproteína B e de LDL-C e níveis baixos de HDL-C), hipertensão arterial, hiperglicemia e estado pró-inflamatório e pró-trombótico. Os critérios clínicos e laboratoriais para o diagnóstico da SM são: 1. Glicemia de jejum: ≥ 100 mg/dL; 2. HDL-C: Homens: < 40 mg/dL; Mulheres: < 50 mg/dL; 3. Triglicerídios: ≥ 150 mg/dL ou em tratamento para hipertrigliceridemia; 4. Circunferência da cintura ≥ 102 cm para homens ou ≥ 88 cm para mulheres e 5. Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS): $\geq 130 \times 85$ mmHg ou em tratamento medicamentoso para HAS. O número de alterações maior ou igual a três pode configurar o diagnóstico da SM.

Analise as afirmativas abaixo considerando os aspectos explicitados referentes à SM.

1. Alimentos como gema de ovo, vísceras, queijo tipo cheddar e camarões têm influência insignificante sobre os FR que aumentam a incidência da SM e, por conterem aminoácidos essenciais, importantes para a manutenção da massa magra nos pacientes com SM, podem ser consumidos à vontade.
2. Os altos níveis da proteína C reativa (envolvida em eventos cardiovasculares), do fator inibidor da ativação do plasminogênio (PAI-1) e do fibrinogênio caracterizam estado pró-inflamatório e pró-trombótico e estão associados à incidência da SM.
3. O excesso de peso corporal influi no desenvolvimento da SM, pois a obesidade contribui para a hipertensão arterial, níveis elevados de colesterol total, baixos níveis de HDL-C e hiperglicemia.
4. A resistência à insulina tem papel fundamental na gênese da SM, uma vez que a ausência desse hormônio contribui para a incidência de *diabetes insipidus*.
5. A ingestão elevada de carboidratos (acima de 60% do total de energia) pode contribuir para a hipertrigliceridemia, que é um dos FR da SM.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

S24 Nutricionista

34. Assinale a alternativa **correta** no que se refere à Terapia Nutricional Enteral (TNE).

- a. A TNE é indicada em casos onde há disfunção do trato gastrointestinal (TGI) ou condições que requerem repouso intestinal, refluxo gastroesofágico intenso, hemorragia ou fístula de alto débito no TGI, pancreatite aguda grave, entre outros.
- b. A TNE é indicada quando houver risco de desnutrição, quando a ingestão oral for inadequada para prover 1/2 das necessidades diárias nutricionais, bem como quando o trato digestório estiver total ou parcialmente funcionando ou ainda em casos onde o paciente não quer, não pode ou não deve alimentar-se pela boca.
- c. A TNE é um conjunto de procedimentos empregados para manutenção ou recuperação do estado nutricional, com ingestão controlada de nutrientes, de composição definida ou estimada, formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou completar a alimentação oral conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar.
- d. As vias de acesso em TNE podem estar dispostas no estômago, duodeno ou jejuno, conforme a condição clínica do paciente e a indicação. Dentre as principais vantagens da disposição gástrica, destacam-se menor risco de aspiração, maior dificuldade de saída acidental da sonda e o fácil posicionamento da sonda.
- e. As fórmulas utilizadas na TNE precisam estar adequadas às exigências nutricionais do paciente, serem bem toleradas, de fácil preparação e econômica. São classificadas em: polimérica (proteínas na forma de aminoácidos), parcialmente hidrolisada (proteína hidrolisada em di e tri-peptídeos) e elementar (proteínas intactas).

35. O profissional nutricionista, como membro da equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN), é responsável pelas seguintes atribuições, de acordo com a RDC 63/2000 (BRASIL, 2000):

- a. Indicar e prescrever a terapia nutricional enteral (TNE), assegurar o acesso ao trato gastrointestinal e estabelecer a melhor via, incluindo estomias de nutrição por via cirúrgica, laparoscópica e endoscópica, bem como orientar os pacientes e os familiares ou o responsável legal quanto aos riscos e benefícios do procedimento, entre outros.
- b. Orientar o paciente e familiares quanto à utilização e ao controle da terapia nutricional enteral (TNE), preparar o paciente, o material e o local para o acesso enteral, prescrever os cuidados em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar, assegurar a manutenção da via de administração, realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, entre outros.
- c. Prescrever, armazenar e distribuir a nutrição enteral (NE), participar da qualificação de fornecedores e assegurar que a entrega da NE industrializada seja acompanhada de certificado de análise, participar de estudos para o desenvolvimento de novas formulações, participar, promover atividades de treinamento operacional e de educação continuada, entre outros.
- d. Coordenar os protocolos de avaliação nutricional, indicação, prescrição e acompanhamento da terapia nutricional enteral (TNE), indicar e prescrever a TNE, realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, elaborar a prescrição dietética, acompanhar a evolução nutricional do paciente, garantir a qualidade dos procedimentos de TNE, entre outros.
- e. Realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes estabelecidas na prescrição médica, acompanhar a evolução nutricional do paciente, adequar a prescrição dietética, em consenso com o médico, com base na evolução nutricional e tolerância digestiva apresentadas pelo paciente, entre outros.

36. Assinale a alternativa **correta** com relação às modificações de dietas hospitalares.

- a. Na dieta pastosa, os alimentos estão na forma de purê, amassados ou bem cozidos; indicada quando há dificuldade na mastigação ou deglutição por inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas no trato digestório e quando há risco de broncoaspiração. Alimentos indicados: arroz pastoso, feijão batido, mingaus, purês, flans, gelatina, iogurte, vitamina de frutas, carnes picadas, legumes crus e cozidos.
- b. Na dieta líquida completa, os alimentos estão na forma líquida ou se liquefazem à temperatura corporal, sem alteração de nutrientes; indicada para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos, como após cirurgias de cabeça e pescoço ou com dificuldades de mastigação ou deglutição. Alimentos indicados: vitamina de fruta, mingau, leite, coalhada, creme de leite, margarina, alimentos gordurosos em geral, feijão batido.
- c. Na dieta líquida restrita, os alimentos são translúcidos, com baixa quantidade de resíduo; altamente restritiva e nutricionalmente inadequada em todos os nutrientes e não deve ser utilizada por um período maior que duas semanas, pois seu objetivo é prevenir a desidratação, saciar a sede, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal. Alimentos indicados: água, chá, água de coco, sucos coados, gelatina diet, consomês e molhos com leite e gordura.
- d. Dieta geral, normal ou livre; não existe restrição no tipo ou no método de preparo ou na consistência dos alimentos servidos; prescrita para pacientes com leves alterações na função e motilidade do trato digestório ou sem alterações significativas. Alimentos indicados: pão, leite e derivados, arroz, feijão, carne, frutas, verduras, sucos, exceto para alimentos crus, que não são permitidos.
- e. Na dieta branda, os alimentos são abrandados por cocção ou ação mecânica, facilitando a mastigação e a digestão, sem alteração de nutrientes; indicada para pacientes no pós-cirúrgico, com dificuldade na mastigação ou deglutição, entre outros. Exemplos de alimentos indicados: arroz, feijão batido, frutas macias sem casca ou cozidas, legumes cozidos, sucos de frutas, iogurte, pães macios, carnes cozidas, ovos cozidos.

37. O conceito de saúde construído na VIII Conferência Nacional de Saúde (1986), cujos pressupostos ainda hoje são considerados a base de discussão para as práticas nesse campo no Brasil, é assim definido:

“Em seu sentido mais abrangente, a saúde é a resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra, e acesso aos serviços de saúde. Sendo assim, é principalmente resultado das formas de organização social, de produção, as quais podem gerar grandes desigualdades nos níveis de vida.”

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Relatório Final da 8ª Conferência Nacional de Saúde. 17 a 21 de março de 1986.

Analise as afirmativas abaixo considerando os pressupostos desse conceito e as políticas e os programas dele decorrentes.

1. A orientação ao paciente para a modificação de comportamentos inadequados e a adoção de um estilo de vida saudável é uma estratégia no campo da promoção da saúde.
2. A prevenção da obesidade por meio da reeducação alimentar é uma medida de redução de danos e tem relação com a promoção da saúde.
3. A amplitude dos benefícios do aleitamento materno permite que este seja considerado uma medida de prevenção primária, secundária e terciária.
4. O monitoramento do teor de sódio dos produtos processados, realizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em parceria com os órgãos de Vigilância Sanitária em Estados e Municípios, é uma ação de vigilância alimentar e nutricional.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

S24 Nutricionista

38. As boas práticas de fabricação (BPF) servem para garantir a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor, conforme a Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA, de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) com relação ao armazenamento e ao transporte dos produtos alimentícios.

- () No ato do recebimento, todo produto deve ser criticamente inspecionado por profissional qualificado, que deve conferir a sua quantidade, a sua validade e a sua embalagem. A embalagem deve estar limpa e íntegra de acordo com a particularidade de cada alimento.
- () O período compreendido entre a distribuição e a entrega do alimento para o consumo deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- () Todas as categorias de produtos devem ser armazenadas de acordo com as suas características, e os locais de armazenamento devem ser higienizados a cada seis meses.
- () No preparo dos alimentos, deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- () Após a abertura da embalagem original, o produto perde o prazo de validade. Dessa forma, deve-se etiquetar o produto levando em consideração as recomendações do fornecedor.

Assinale a alternativa que indica a seqüência **correta**, de cima para baixo.

- a. V • V • F • V • V
- b. V • V • F • F • V
- c. V • F • V • F • F
- d. F • V • F • F • V
- e. F • F • V • V • V

39. Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição.

Realizar assistência e educação nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Para realizar essas atribuições, deverá desenvolver algumas atividades obrigatórias como:

1. Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares.
2. Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.
3. Programar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida, respeitando os hábitos alimentares.
4. Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

S24 Nutricionista

40. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) em relação ao Direito Humano a uma Alimentação Adequada (DHAA).

- () É obrigação do estado brasileiro, com as seguintes dimensões dessa obrigação: respeitar, proteger, promover e prover .
- () O DHAA compreende somente as seguintes dimensões como obrigação do estado: promover e prover.
- () O estado promove o DHAA quando cria condições que permitam a realização efetiva do DHAA e reparo em caso de violação desse direito. Por exemplo na promoção da reforma agrária, no acesso a territórios tradicionais, na garantia da função social e ambiental da terra, etc.
- () São exemplos de políticas públicas que promovem o DHAA: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), restaurantes populares e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. V•F•V•V
- b. V•F•V•F
- c. V•F•F•F
- d. F•V•V•V
- e. F•V•V•F

Coluna
em Branco.
(rascunho)

**Página
em Branco.
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



GRADE DE RESPOSTAS

1		S24 Nutricionista	21	
2			22	
3			23	
4			24	
5			25	
6			26	
7			27	
8			28	
9			29	
10			30	
11			31	
12			32	
13			33	
14			34	
15			35	
16			36	
17			37	
18			38	
19			39	
20			40	





FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>