

Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, na folha de respostas, para cada item: o campo designado com o **código C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o **código E**, caso julgue o item **ERRADO**.

A marcação de acordo com o gabarito valerá **pontuação positiva**. A marcação em desacordo com o gabarito valerá **pontuação negativa**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a folha de respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.

PROVA OBJETIVA

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Texto para os itens de 1 a 13.

1 Os padrões para se manter a boa forma e a
saúde corporal e mental vêm fazendo com que o número
de praticantes de atividade física, nos moldes do alto
4 rendimento, cresça cada vez mais. Para potencializar os
resultados da prática regular de atividade física, condutas
como a suplementação alimentar também vêm ganhando
7 cada vez mais adeptos. Dentre as diversas substâncias
utilizadas como suplemento alimentar, a creatina tem
grandíssima relevância por seu papel ergogênico,
10 ou seja, por sua capacidade de proporcionar ganhos
significativos em desempenho.

A creatina é uma substância orgânica presente
13 nas carnes bovina e suína e em alguns peixes, como
atum, salmão e arenque. Foi com o francês Michel
Eugene Chevreul, em 1832, que foram feitos os primeiros
16 registros da creatina. Anos depois, com os trabalhos
do alemão Justus Von Liebig, observou-se que raposas
apresentavam maiores concentrações de creatina em sua
19 musculatura que os animais domésticos. Esses achados
sugeriram que a creatina tivesse influência na atividade
muscular, visto que animais selvagens, como as raposas,
22 eram dotados de melhores características de locomoção,
como, por exemplo, explosão muscular e velocidade
final atingida. Em 1968, os primeiros estudos realizados
25 com biópsia por agulha indicaram que a creatina
também estava presente na musculatura esquelética de
humanos, de forma que, entre os anos de 1970 e 1980,
28 sua utilização como potencial recurso na busca por
melhores desempenhos de atletas passou a ser proposta
e colocada como objeto de estudos.

31 Como um dos principais efeitos ergogênicos da
suplementação com creatina, bem como do consequente
aumento das concentrações intramusculares da
substância, cita-se o aumento da disponibilidade de
34 creatina fosfato, que é uma das formas de creatina
encontradas na musculatura esquelética. Esse aumento
37 eleva a quantidade potencial de energia disponível,
pois eleva, primeiramente, a taxa de síntese de
ATP3. Dessa forma, diminui-se o tempo de produção
40 de energia rápida, o que possibilita o aumento do
número de repetições de contrações musculares.
Consequentemente, possibilita-se o aumento da massa e
43 da força musculares, o que pode proporcionar ganhos de
desempenho nas atividades físicas realizadas.

Internet: <www.drLucascasari.com.br> (com adaptações).

Com base nas ideias do texto, julgue os itens a seguir.

- 1 O uso de creatina como suplemento alimentar está relacionado a melhoras no desempenho físico e cognitivo de atletas.
- 2 Os primeiros estudos sobre a creatina foram realizados no ano de 1968.
- 3 A partir da leitura do texto, é correto inferir que o uso de creatina por atletas possivelmente teve início em meados dos anos de 1970.
- 4 São consequências da suplementação de creatina no organismo a maior concentração dessa substância no interior do músculo, a maior disponibilidade de creatina fosfato nos músculos que revestem o esqueleto e o potencial aumento do número de repetições de contrações musculares.

Com base na estrutura e no vocabulário empregados no texto, julgue os itens a seguir.

- 5 A coerência e a correção gramatical do texto seriam mantidas caso a forma verbal “vêm” (linha 6) fosse grafada sem o acento gráfico, de forma a concordar com o nome “suplementação” (linha 6).
- 6 O trecho “tem grandíssima relevância” (linhas 8 e 9) poderia ser substituído por **é essencial**, sem que isso prejudicasse a coerência entre as ideias e a correção gramatical do texto.
- 7 A locução “ou seja” (linha 10) conecta, no texto, uma expressão a seu significado.
- 8 A expressão formada pelas palavras “Foi” (linha 14) e “que” (linha 15) não desempenha papel sintático no texto, de forma que sua omissão não acarretaria prejuízo semântico.
- 9 Na linha 17, o pronome “se” evidencia a indeterminação do sujeito da forma verbal “observou”.
- 10 A expressão “visto que” (linha 21) introduz uma conclusão acerca da influência da creatina na atividade muscular.
- 11 A forma verbal “indicaram” (linha 25) poderia ser substituída, sem alteração das ideias originais e sem prejuízo para a correção gramatical do texto, por **ratificaram**.

- 12 O período “Esse aumento eleva a quantidade potencial de energia disponível, pois eleva, primeiramente, a taxa de síntese de ATP3.” (linhas de 36 a 39) poderia ser reescrito, sem alteração de sentido e sem prejuízo para a correção gramatical do texto, da seguinte forma: **Isso aumenta a taxa de síntese de ATP3 e, conseqüentemente, a quantidade potencial de energia disponível.**
- 13 A correção gramatical do texto seria mantida caso a vírgula empregada logo após “musculares” (linha 43) fosse substituída por ponto, com a devida alteração, para maiúscula, do vocábulo “o”, que se segue.

Quanto ao contexto alimentar e nutricional do Brasil e do mundo, julgue os itens seguintes.

- 14 O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), que responde pela maior parte dos investimentos do Plano Safra da Agricultura Familiar, tem seus recursos divididos igualmente entre os produtores orgânicos e os agricultores que produzem agricultura com defensivos agrícolas.
- 15 O relatório das Nações Unidas – O Estado da Insegurança Alimentar Mundial – apontou que a insegurança alimentar severa caiu significativamente no Brasil.
- 16 O combate à fome no mundo tem enfrentado desafios, por causa da África e da América Latina e do Caribe, locais onde o relatório da ONU divulgou meta inferior, e ainda, apontou um aumento da insegurança alimentar da população mais vulnerável.
- 17 O Brasil é um grande produtor e exportador de *commodities* agrícolas e responde pela liderança mundial no uso de agrotóxicos.
- 18 A produção de produtos agrícolas orgânicos realizada pelo agronegócio é importante por ser da pauta de exportação e posiciona o Brasil em um patamar importante na sustentabilidade ambiental internacional.

A respeito da informação, da desinformação, do serviço e do desserviço em temas relacionados à nutrição e à alimentação, julgue os itens a seguir.

- 19 Pesquisas científicas a respeito da nutrição já apontaram que a cerveja é a bebida que mais aumenta a gordura abdominal.
- 20 Os alimentos integrais são menos calóricos, por preservarem fibras, vitaminas e minerais.
- 21 Os tubérculos trazem benefícios para a nutrição humana, pois são excelentes fontes de energia, além de serem ricos em fibras e possuírem vitaminas.
- 22 A afirmação de que fazer o suco da fruta é mais aconselhável que comer a fruta é um desserviço relacionado à alimentação, pois o suco sempre terá um teor de glicose maior.

Nos itens que avaliem conhecimentos de informática, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que: todos os programas mencionados estejam em configuração-padrão, em português; o *mouse* esteja configurado para pessoas destros; expressões como **clicar**, **clique simples** e **clique duplo** refiram-se a cliques com o botão esquerdo do *mouse*; e **teclar** corresponda à operação de pressionar uma tecla e, rapidamente, liberá-la, acionando-a apenas uma vez. Considere também que não haja restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.

Quanto aos conceitos de *hardware*, aos conceitos de redes de computadores e ao programa de correio eletrônico Microsoft Outlook 2016, julgue os itens a seguir.

- 23 A memória RAM é responsável por executar instruções e realizar cálculos complexos dentro de um computador, atuando como o cérebro do sistema.
- 24 A porta VGA é utilizada para conectar computadores a redes locais (LAN) por meio de cabos, permitindo a comunicação em rede.
- 25 O *gateway* padrão é o dispositivo que atua como porta de entrada para outras redes, permitindo a comunicação entre redes diferentes.
- 26 O modelo OSI é composto de 5 camadas, sendo a camada de transporte responsável por garantir a comunicação de processos entre *hosts*.
- 27 O Outlook 2016 não suporta o envio de *e-mails* com anexos maiores que 1 MB.

Em relação à pesquisa na Internet e aos aplicativos para a segurança da informação, julgue os itens seguintes.

- 28 Uma prática recomendada para realizar uma pesquisa eficaz na Internet é utilizar aspas ao pesquisar frases específicas para obter resultados mais relevantes e direcionados.
- 29 Ao se realizar uma pesquisa, não se deve confiar apenas nas primeiras páginas de resultados, já que, muitas vezes, informações valiosas podem estar em páginas subsequentes.
- 30 Um *firewall* pode ser configurado para permitir ou para bloquear o tráfego com base em regras predefinidas, controlando o acesso à rede e protegendo-a contra ameaças.
- 31 O *antispymware* é, exclusivamente, projetado para remover vírus de um sistema operacional.

Text for the items from 32 to 40.

1 Most Americans eat ultraprocessed foods every
day. These are foods that you cannot make at home
because they contain flavors and chemicals that change
4 the taste or feel of the food. Such food may also go
through preparation methods that are not possible in a
home kitchen. They are usually high in salt, sugar and fat.
7 Americans may eat them in the form of sugary cereals at
breakfast, frozen pizzas at dinner, and in-between bites
like potato chips, sodas and ice cream. Ultraprocessed
10 foods make up about 60 percent of the American diet.
For children and teenagers, it is even higher – about
two-thirds of what they eat. Scientists have connected
13 eating ultraprocessed foods to poor health results.
Being overweight is one such result and that may lead
to diabetes and heart disease. Other possible health
16 risks include depression and dementia. One recent
study suggested that eating these foods may raise the
risk of early death. Nutrition science is complex, though,
19 and most research so far has found connections – not
proof – regarding the health effects of these foods. Food
manufacturers argue that processing increases food
22 safety and food supplies. They say it also offers a low-cost,
easy way to provide a diverse and nutritious diet.

Internet: <www.learningenglish.voanews.com> (adapted).

Based on the information provided in the text and your knowledge of English grammar, judge the items below.

- 32 Ultraprocessed foods contain ingredients like flavors and chemicals that are not commonly found in home kitchens.
- 33 The text states that ultraprocessed foods are only high in sugar, making them a primary concern for people with diabetes.
- 34 Frozen pizzas and sugary cereals are examples of ultraprocessed foods that Americans often consume. When it comes to children and teenagers, ultraprocessed foods account for a smaller proportion of their diet compared to adults.
- 35 The text suggests that eating ultraprocessed foods has been linked to negative health outcomes, such as being overweight and potential risks of diabetes and heart disease.
- 36 The sentences “Most Americans eat ultraprocessed foods every day” and “These are foods that you cannot make at home” are in the past simple tense.
- 37 The word “because” in the sentence “because they contain flavors and chemicals” is used to express contrast.
- 38 The word “higher” in the sentence “It is even higher – about two-thirds of what they eat” is a comparative adjective.
- 39 The sentence “These are foods that you cannot make at home” can be rewritten as **These are foods which you cannot make at home** without changing the meaning.
- 40 The sentence “Scientists have connected eating ultraprocessed foods to poor health results” is written in the present perfect tense.



RASCUNHO

CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

Acerca da Lei de Acesso à Informação, julgue os itens a seguir.

- 41 Aplicam-se as normas dessa Lei, no que couber, às entidades privadas sem fins lucrativos que recebam, para realização de ações de interesse público, recursos públicos diretamente do orçamento ou mediante subvenções sociais, contrato de gestão, termo de parceria, convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres.
- 42 Subordinam-se ao regime da referida Lei apenas os órgãos do Poder Executivo.
- 43 A primariedade é a qualidade da informação coletada na fonte.
- 44 A autenticidade é a qualidade da informação que tenha sido produzida, expedida, recebida ou modificada por determinado indivíduo, equipamento ou sistema.
- 45 O sigilo é preceito geral da referida Lei.
- 46 As informações serão divulgadas apenas quando forem solicitadas.
- 47 Informações são os dados, processados ou não, que podem ser utilizados para a produção e a transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato.
- 48 É dever do Estado garantir o direito de acesso à informação, que será franqueada, mediante procedimentos objetivos e ágeis, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão.
- 49 A primariedade da informação é a qualidade da informação não modificada.
- 50 As autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista não se sujeitam às normas da Lei de Acesso à Informação.

Com base na Lei nº 9.784/1999, julgue os itens seguintes.

- 51 A Administração Pública Federal obedecerá aos princípios da legalidade, da finalidade, da motivação, da razoabilidade, da proporcionalidade, da moralidade, da ampla defesa, do contraditório, da segurança jurídica, do interesse público e da eficiência.
- 52 São capazes, para fins de processo administrativo, os maiores de 18 anos de idade.
- 53 É vedada à Administração a recusa motivada de recebimento de documentos.
- 54 Os órgãos e as entidades administrativas estão dispensados de elaborar modelos ou formulários padronizados para assuntos que importem pretensões equivalentes.
- 55 Quando os pedidos de uma pluralidade de interessados tiverem conteúdo e fundamentos idênticos, poderão ser formulados em um único requerimento.

De acordo com o Regimento Interno do Conselho Federal de Nutrição, julgue os itens a seguir.

- 56 As normas do Regimento Interno do Conselho Federal de Nutrição prejudicam as finalidades e as competências dos Conselhos Regionais de Nutricionistas.
- 57 O Conselho Federal de Nutricionistas é uma autarquia federal, com personalidade jurídica de direito público e autonomia técnica, administrativa, financeira e patrimonial, tendo sede e foro em Brasília, Distrito Federal, e jurisdição em todo o território nacional.

- 58 As comissões permanentes constituem-se em órgãos de natureza decisória.
- 59 O Conselho Federal de Nutricionistas, no cumprimento da finalidade de normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional para contribuir para o direito humano à alimentação adequada e saudável, comprometido com a segurança alimentar e nutricional, tem competências gerais de exercer função normativa, baixar atos necessários à interpretação e execução do disposto na Lei nº 6.583/1978 e à fiscalização do exercício profissional do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética, adotando providências indispensáveis à realização dos objetivos institucionais.
- 60 Após a deliberação do plenário, a designação dos integrantes das comissões permanentes, das comissões especiais-transitórias e dos grupos de trabalho ocorrerá por meio de resolução.
- 61 Compete ao Conselho Federal de Nutricionistas supervisionar a fiscalização do exercício profissional em todo o território nacional nas áreas de alimentação e nutrição, com vistas a assegurar que sejam executadas por profissionais habilitados e a preservar as necessidades da sociedade.
- 62 As comissões especiais transitórias, os grupos de trabalho, e outras estruturas necessárias serão criadas em caráter temporário para fins específicos e definidos de interesse institucional, tendo em sua composição conselheiros efetivos e(ou) suplentes e(ou) colaboradores federais, além de nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética (TND) ou outros profissionais convidados.
- 63 O plenário, órgão de deliberação superior, é composto de dez conselheiros federais efetivos, eleitos na forma da legislação específica e das normas próprias baixadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas.
- 64 O conselheiro efetivo impedido de atender à convocação para participar de sessão plenária deve comunicar o fato oralmente à presidência ou à secretaria-geral.
- 65 Compete ao Conselho Federal de Nutricionistas atuar como órgão julgador, originário ou recursal, em processos administrativos e ético-disciplinares relacionados à normatização, à orientação, à disciplina e à fiscalização do exercício profissional e das atividades nas áreas de alimentação e nutrição.

À luz da Lei nº 6.583/1978, julgue os itens seguintes.

- 66 A extinção ou a perda de mandato de membro do Conselho Federal ou dos Conselhos Regionais ocorrerá por renúncia.
- 67 É assegurada a participação de dois representantes dos técnicos em nutrição e dietética efetivo e do respectivo suplente na composição dos Conselhos Regionais.
- 68 Compete ao Conselho Federal exercer função normativa, baixar atos necessários à interpretação e execução do disposto nessa Lei e à fiscalização do exercício profissional, adotando providências indispensáveis à realização dos objetivos institucionais.
- 69 Compete aos Conselhos Regionais expedir carteira de identidade profissional e cartão de identificação aos profissionais registrados.
- 70 Os membros dos Conselhos Regionais de Nutrição e respectivos suplentes, com mandato de dois anos, serão eleitos pelo sistema de eleição direta, por meio de voto pessoal, secreto e obrigatório dos profissionais registrados.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Acerca de conceitos em nutrição básica, julgue os itens a seguir.

- 71** A digestão e a absorção do amido inicia-se na boca, com a ação da amilase salivar, e termina no estômago, com a ação da amilase gástrica. Já a sacarose e a maltose são digeridas essencialmente pelo estômago, não havendo ação na boca.
- 72** Os ácidos graxos insaturados possuem duplas ligações entre os carbonos, divididos em monoinsaturados (única dupla de ligação), a exemplo do ômega nove, e poli-insaturados (duas ou mais ligações duplas), como o ômega três e o seis.
- 73** As proteínas de baixo valor biológico estão presentes em alimentos de origem vegetal e usufruem essa denominação por não possuírem quantidades adequadas de aminoácidos essenciais.

A respeito da avaliação nutricional, julgue os itens seguintes.

- 74** A avaliação nutricional busca identificar distúrbios nutricionais, o que aprimorará a intervenção nutricional e, assim, contribuirá positivamente para a saúde do indivíduo.
- 75** Segundo Wellman (1994), a classificação do estado nutricional em idosos é dividida em: abaixo do peso; adequado ou eutrófico; sobrepeso; obesidade grau 1; obesidade grau 2; e obesidade grau 3.

Quanto à nutrição materno-infantil e à amamentação, julgue os itens a seguir.

- 76** O aleitamento materno fica mais intenso conforme a frequência das mamadas, e fármacos como os anticoncepcionais promovem a hiperlactação e mantêm a composição do leite.
- 77** A evolução da produção láctea inicia-se com: o colostro, a primeira secreção, que dura até, em média, 7 dias pós-natal; em seguida, evolui-se para o leite de transição, perdurando de 7 a 14 dias; e, por fim, o leite maduro, produzido após a segunda semana de vida.
- 78** O Ministério da Saúde recomenda suplementação profilática com ferro nos primeiros seis anos de vida para crianças prematuras e que nasceram com baixo peso.

À luz da Resolução nº 727/2022, que trata da rotulagem de alimentos, julgue os itens seguintes.

- 79** A rotulagem dos alimentos embalados deve conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que garantam a veracidade da informação.
- 80** Os alimentos embalados podem sofrer alterações após sua abertura, portanto, é necessário haver informações na embalagem sobre precauções necessárias para sua manutenção, indicação de temperaturas, bem como o tempo que garante sua durabilidade nessas condições.

- 81** Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, com nome completo e numeração. Aditivos como corante tartrazina (INS 102) possuem declaração facultativa na lista de ingredientes.

Considerando as doenças que afetam o trato gastrointestinal, julgue os itens a seguir.

- 82** A doença de Chron é uma doença inflamatória que pode afetar qualquer parte do trato alimentar. Probióticos e prebióticos são utilizados em seu tratamento, pois aumentam a permeabilidade intestinal, facilitando a passagem de moléculas pelo epitélio.
- 83** A síndrome do intestino irritável (SII) consiste em um desconforto ou em uma dor abdominal crônica recorrente, bem como hábitos intestinais alterados. A dieta com baixa ingestão de FODMAPs pode auxiliar no alívio dos sintomas e melhorar a qualidade de vida do paciente com SII.
- 84** Pacientes com doença celíaca conseguem recuperar a mucosa intestinal e melhorar a absorção de nutrientes com uma dieta isenta de glúten, sendo a suplementação de ferro, zinco e vitamina D desnecessária e contraindicada durante o tratamento.

Acerca da nutrição enteral e parenteral, julgue os itens seguintes.

- 85** A nutrição enteral é indicada quando as necessidades nutricionais do paciente não são atendidas pela alimentação convencional para os pacientes com íleo paralítico, obstrução mecânica e hemorragia.
- 86** Aos pacientes com indicação de nutrição enteral por períodos inferiores a quatro semanas e sem risco de aspiração há a orientação de realizar, preferencialmente, a gastrostomia. Já, para os pacientes que apresentam risco de aspiração, recomenda-se a jejunostomia.
- 87** A nutrição parenteral é prescrita pelo médico, preparada pelo farmacêutico e administrada pelo enfermeiro. É uma solução estéril de nutrientes infundida em solução endovenosa, por acesso periférico ou central.
- 88** A nutrição parenteral é indicada para os pacientes hemodinamicamente instáveis, inclusive para casos como vômitos intratáveis, pancreatite aguda, quimioterapia e diarreia grave.

A respeito das doenças crônicas não transmissíveis, julgue os itens a seguir.

- 89** A obesidade é uma doença crônica não transmissível caracterizada pelo armazenamento excessivo ou anormal de gordura no organismo, podendo ter como causas os fatores genéticos, individuais, comportamentais e ambientais.

- 90** A cetoacidose diabética é uma disfunção metabólica que acomete principalmente pessoas com diabetes do tipo 1 e consiste no aumento efetivo da concentração de insulina circulante correlacionada a uma excessiva liberação de hormônio contrarreguladores, provocando a lipogênese.
- 91** Dietas hiperlipídicas, mais especificamente as ricas em gorduras saturadas, podem alterar a composição da microbiota intestinal, aumentar a permeabilidade intestinal e induzir a doenças crônicas como aterosclerose, diabetes tipo 2 e obesidade.
- 92** A dieta DASH (*Dietary Approaches to top Hypertension*) é uma abordagem nutricional que se concentra na redução do consumo de sódio e no aumento da ingestão de frutas, vegetais, grãos integrais e baixo teor de gordura, além da redução de gordura saturada e gordura trans.
- 93** A terapia nutricional e as mudanças no estilo de vida são alternativas de tratamento não medicamentoso que devem ser adotados conjuntamente para a perda de peso do paciente, devendo-se respeitar as preferências alimentares e a individualidade como um todo.
- 94** A predisposição genética, a alimentação inadequada e a inatividade física contribuem para o surgimento de síndrome metabólica, cuja prevenção primária é realizada, essencialmente, por meio de medicamentos prescritos pelo médico.

Quanto à guia alimentar, julgue os itens seguintes.

- 95** O guia alimentar para a população brasileira descreve três orientações quanto ao ato de comer e à comensalidade: comer com regularidade e atenção; comer em ambientes apropriados; e, sempre que possível, comer sozinho para ter mais concentração.
- 96** O consumo de alimentos *in natura*, ou minimamente processados, deve ser a base de uma alimentação balanceada, e o consumo de ultraprocessados deve ser evitado ao máximo, visto que são prejudiciais ao organismo.
- 97** O guia alimentar estimula o consumo de água e considera que faz parte da cultura alimentar o consumo de chás e café. Entretanto, nesses casos, convém adicionar açúcar ou adoçantes à base de aspartame ou sucralose.

À luz da RDC nº 216/2004, que trata do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, julgue os itens a seguir.

- 98** A RDC nº 216 estabelece boas práticas para serviços, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, por exemplo, em lactários, unidades de terapia de nutrição enteral, bancos de leite humano e cozinhas industriais.
- 99** Quanto ao manejo de resíduos, estes devem ser, frequentemente, coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

- 100** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados somente com o prazo de validade após a abertura.
- 101** Quanto ao transporte do alimento preparado, é necessário garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser higienizados e podem transportar outras cargas, mesmo que isso comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 102** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, que devem ser trocados, no mínimo, diariamente e utilizados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

Acerca da microbiologia e da higiene dos alimentos, julgue os itens seguintes.

- 103** Armazenar alimentos crus junto aos alimentos cozidos, deixar os alimentos expostos à temperatura ambiente por longos períodos e utilizar o mesmo utensílio para alimentos crus e cozidos são práticas que favorecem a contaminação microbiana.
- 104** Os micro-organismos aeróbios e anaeróbios necessitam de oxigênio para crescer. Os anaeróbios facultativos crescem tanto na presença quanto na ausência de oxigênio. Já os microaerófilos, na presença de altos teores de oxigênio.
- 105** As toxinfecções são causadas por micro-organismos patogênicos denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico, por exemplo, as infecções por *Salmonella spp* e *Shigella spp*.
- 106** Os sintomas mais comuns relacionados às doenças transmitidas por alimentos são náuseas, vômitos, diarreia, acompanhada ou não de febre, além de mal-estar geral com sensação de fraqueza e cansaço.

De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), julgue os itens a seguir.

- 107** Durante o período da pandemia de covid-19, devido à suspensão das aulas presenciais nas escolas públicas de educação básica, não houve distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos federais do PNAE.
- 108** A transferência dos recursos financeiros, objetivando a execução do PNAE, será efetivada automaticamente pelo FNDE, com a autêntica necessidade de convênio, ajuste, acordo ou contrato, mediante depósito em conta-corrente específica.
- 109** Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertem alimentação escolar em período parcial.

À luz da Lei nº 8.080/1990 – Lei Orgânica da Saúde –, julgue os itens seguintes.

- 110** A União possui atribuição exclusiva de elaborar e atualizar periodicamente o plano de saúde e propor a celebração de convênios, acordos e protocolos internacionais relativos à saúde, ao saneamento e ao meio ambiente.
- 111** As ações e os serviços de saúde, executados pelo Sistema Único de Saúde (SUS), seja diretamente ou mediante participação complementar da iniciativa privada, serão organizados de forma regionalizada e hierarquizada em níveis de complexidade crescente.

A respeito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), julgue os itens a seguir.

- 112** Os estados, o Distrito Federal e os municípios que aderirem ao SISAN deverão elaborar planos nas respectivas esferas de governo, com periodicidade coincidente com os respectivos planos plurianuais, e com base nas diretrizes da PNSAN e nas proposições das respectivas conferências.
- 113** A PNSAN tem como uma de suas diretrizes a instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada.

Acerca da Resolução nº 680/2021 do Conselho Federal de Nutrição (CFN), que regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista, julgue os itens seguintes.

- 114** A prescrição de plantas medicinais *in natura* e de drogas vegetais, na forma de infusão, decocção e maceração em água, é permitida somente aos nutricionistas que tiverem certificado de pós-graduação em fitoterapia ou título de especialista nessa área.
- 115** A competência do nutricionista para atuar na fitoterapia deve respeitar a legislação sanitária vigente, e não inclui a venda, a comercialização e a propaganda de produtos ou de técnicas que ele indicará ao paciente.

Em relação à Resolução nº 576/2016 do CFN, que trata da responsabilidade técnica do nutricionista, julgue os itens a seguir.

- 116** A responsabilidade técnica é uma atribuição concedida pelo CRN ao nutricionista habilitado que pode ser delegada e faculta o nutricionista a participar efetivamente nos trabalhos inerentes ao cargo.
- 117** A responsabilidade técnica concedida pelo CRN poderá ser cancelada a qualquer momento, eximindo o nutricionista de responsabilidades profissionais pelas atividades desempenhadas por ele durante sua atuação como pessoa jurídica.

A respeito do Código de Ética do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética, julgue os itens seguintes.

- 118** É dever do nutricionista pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes ou por sua respectiva e competente entidade sindical.
- 119** É vedado ao nutricionista atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais e fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que não possuam.
- 120** É vedado ao técnico em nutrição e dietética prestar serviços profissionais gratuitamente a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.



RASCUNHO

PROVA DISCURSIVA

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, o espaço para rascunho indicado no presente caderno de prova. Em seguida, transcreva o texto para a respectiva **folha de respostas** da prova discursiva, no local apropriado, pois não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos.
- O texto da prova discursiva deverá ter extensão mínima de **20 linhas** e extensão máxima de **30 linhas**. Qualquer fragmento de texto que ultrapassar a extensão máxima de linhas será desconsiderado. Também será desconsiderado o texto que não for escrito na **folha de respostas**.
- O texto da prova discursiva deverá ter início na linha identificada com o número 1 na **folha de respostas**.
- O texto deverá ser manuscrito, em letra legível, com caneta esferográfica de tinta **preta** ou **azul**. Em caso de rasura, passe um traço sobre o conteúdo a ser desconsiderado e prossiga o registro na sequência. Não será permitido o uso de corretivo.
- A **folha de respostas** da prova discursiva não poderá ser assinada, rubricada nem conter nenhuma palavra ou marca que identifique o candidato, sob pena de anulação da prova. Será admitida a assinatura apenas no campo apropriado.
- A **folha de respostas** será o único documento válido para avaliação da prova discursiva. A folha para rascunho neste caderno de prova é de preenchimento facultativo e não servirá para avaliação.

O guia alimentar é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como um instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e em outros setores.

Ministério da Saúde (com adaptações).

Considerando que o texto acima tenha caráter exclusivamente motivador, redija um texto dissertativo acerca do tema a seguir.

A atuação do nutricionista no uso do guia alimentar como ferramenta de promoção da saúde

Ao elaborar seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- a) educação nutricional atrelada ao desenvolvimento de programas educativos;
- b) intervenções individuais e em grupos de pessoas; e
- c) acompanhamento e avaliação das intervenções.