



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE TREMEMBÉ

ESTADO DE SÃO PAULO

CONCURSO PÚBLICO

009. PROVA OBJETIVA

NUTRICIONISTA

- ◆ Você recebeu sua folha de respostas e este caderno contendo 50 questões objetivas.
- ◆ Confira seus dados impressos na capa deste caderno e na folha de respostas.
- ◆ Quando for permitido abrir o caderno, verifique se está completo ou se apresenta imperfeições. Caso haja algum problema, informe ao fiscal da sala para a devida substituição deste caderno.
- ◆ Leia cuidadosamente todas as questões e escolha a resposta que você considera correta.
- ◆ Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.
- ◆ A duração da prova é de 3 horas, já incluído o tempo para o preenchimento da folha de respostas.
- ◆ Só será permitida a saída definitiva da sala e do prédio após transcorrida 1 hora do tempo de duração da prova.
- ◆ Deverão permanecer em cada uma das salas de prova os 3 últimos candidatos, até que o último deles entregue sua prova e assine o termo respectivo.
- ◆ Ao sair, você entregará ao fiscal a folha de respostas e este caderno.
- ◆ Até que você saia do prédio, todas as proibições e orientações continuam válidas.

AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO.

Nome do candidato _____

RG _____

Inscrição _____

Prédio _____

Sala _____

Carteira _____

CONHECIMENTOS GERAIS

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir para responder às questões de **01** a **05**:

Janeiro, na casa onde me criei, podia transcorrer em qualquer lugar, desde que ensolarado – estou me lembrando de Guarapari, Araxá, Bertoga, Salvador –, mas nosso julho era sempre na fazenda. Não havia escolha, e ninguém reclamava.

Quando menino, me parecia uma distância enorme a percorrer. Só mais tarde me dei conta de que aquelas terras de meus avós ficavam a 14 km da Praça Sete, o umbigo de Belo Horizonte, município ao qual acabaram sendo integralmente incorporadas. Ficava tão perto que, com a família em férias, meu pai seguia todas as manhãs para o batente em seu consultório.

A sensação de lonjura que me dava tinha a ver com a progressiva piora nas condições dos caminhos sobre os quais, lotado, trafegava o nosso carro – primeiro, um Chevrolet 1939, depois uma sucessão de Kombis, única solução automobilística para um casal que se desdobrou numa dezena de crias.

O asfalto não tardava a dar lugar ao calçamento, e este a uma estrada de terra, à qual não faltavam “costelas”, ondulações que me faziam pensar no plano inclinado de um tanque onde se esfrega a roupa. A certa altura, entrava em nosso campo de visão, à direita, o soturno prédio do Matadouro Municipal.

A fazenda parecia longe, também, pela diferença de temperatura, no inverno muito mais baixa do que em Belo Horizonte. O frio era revoltante aos domingos, quando, nuns restos ainda escuros de madrugada, nossos pais nos acordavam para a missa das 6, a uns poucos quilômetros dali, na capela do sanatório que meu avô fizera construir.

Acho que comecei a perder a fé religiosa naquelas madrugadas em que me obrigavam a deixar o bem-bom das cobertas e seguir, em jejum, para a missa das 6. Foi lá que adquiri o direito irrevogável a uma vaga no Paraíso, não importando que pecados tenha cometido desde então, e quantos venha a cometer ainda. Estará assim compensado, espero, o sofrimento térmico que passei, com o Rodrigo e o Otávio, meus irmãos parelhos, quando nosso pai, um cavalheiro, nos mandava appear do carro e seguir a pé, cedendo a alguém de mais idade (na época, praticamente não havia quem não o fosse) três assentos ainda quentes no Chevrolet 1939.

(Humberto Werneck, <https://www.estadao.com.br/cultura/humberto-werneck/na-toca-mas-viajando/>, 05.03.2025. Adaptado)

01. Um dos motivos pelos quais o autor tinha a sensação de que era longo o percurso que costumava fazer até a fazenda da família era o fato de

- (A) as viagens realizadas por ele em janeiro serem, em geral, para locais mais próximos de Belo Horizonte, sua cidade natal.
- (B) os veículos em que ele, os pais e os irmãos viajavam não atingirem velocidade satisfatória, por sempre apresentarem problemas mecânicos.
- (C) as crianças passarem o trajeto inteiro aborrecidas por irem todos os anos ao mesmo local, sem que pudessem escolher destino diverso.
- (D) as estradas contarem com um tráfego intenso de veículos na direção de Belo Horizonte, o que tornava a viagem lenta e perigosa.
- (E) a diferença de temperatura entre o local da fazenda e Belo Horizonte ser grande, o que lhe causava a impressão de maior distância geográfica.

02. De acordo com informações presentes no texto, é correto afirmar que a família do autor era

- (A) humilde.
- (B) irresponsável.
- (C) desunida.
- (D) numerosa.
- (E) destemida.

03. Considere as passagens:

- ... nosso julho era **sempre** na fazenda. (1º parágrafo)
- ... entrava em nosso campo de visão, **à direita**, o soturno prédio do Matadouro Municipal. (4º parágrafo)
- ... deixar o bem-bom das cobertas e seguir, **em jejum**, para a missa das 6. (6º parágrafo)

As expressões destacadas apresentam, correta e respectivamente, circunstâncias de:

- (A) tempo, lugar e modo.
- (B) intensidade, lugar e negação.
- (C) afirmação, modo e intensidade.
- (D) intensidade, afirmação e modo.
- (E) tempo, lugar e negação.

04. No trecho “Janeiro, na casa **onde** me criei, podia transcorrer em qualquer lugar, **desde que** ensolarado...” (1º parágrafo), as expressões destacadas podem ser, correta e respectivamente, substituídas por:

- (A) a que ... quando
- (B) em que ... se
- (C) em que ... quando
- (D) que ... caso
- (E) que ... se

05. Assinale a alternativa em que a alteração da posição do pronome em relação ao verbo, indicada entre colchetes, está em conformidade com a norma-padrão.

- (A) Só mais tarde **me dei** [dei-me] conta de que aquelas terras... (2º parágrafo)
- (B) A sensação de lonjura que **me dava** [dava-me]... (3º parágrafo)
- (C) ... de um tanque onde **se esfrega** [esfrega-se] a roupa... (4º parágrafo)
- (D) ... nossos pais **nos acordavam** [acordavam-nos] para a missa das 6... (5º parágrafo)
- (E) ... praticamente não havia quem não **o fosse** [fosse-o]... (6º parágrafo)

Leia o texto a seguir para responder às questões de 06 a 08:

Antes de 2023 e 2024 – os anos mais quentes já registrados – as consequências do calor extremo não estavam no radar das prefeituras nas grandes cidades brasileiras, e o assunto ficava restrito a uma questão puramente meteorológica. Mas as ondas de calor sucessivas levaram os governos a adotar atitudes emergenciais para mitigar os efeitos do calor e diminuir o risco para a população.

Em setembro de 2023, a prefeitura de São Paulo iniciou a Operação Altas Temperaturas, em parceria com o governo do estado, que é mobilizada sempre que os termômetros atingem 32 °C.

A infraestrutura consiste em 10 tendas que são montadas em pontos estratégicos da cidade e que acolhem qualquer pessoa que precise de um local com temperatura amena para descansar e se hidratar, mas o foco é a população vulnerável e em situação de rua. Há distribuição de água, chá gelado, frutas e bonés para pessoas em situação de rua e vendedores ambulantes.

Em junho de 2024, a prefeitura do Rio de Janeiro implementou um protocolo de alerta, com a classificação de níveis de calor, para ajudar a estabelecer ações públicas nos períodos em que a cidade estiver sob altas temperaturas. A escala vai de 1 a 5.

Nesses dias, a prefeitura adota procedimentos como indicação de equipamentos públicos já existentes que servem como pontos de resfriamento, oferta de estações de hidratação ou distribuição de água e cancelamento ou reagendamento de eventos de médio e grande porte, assim como megaeventos em áreas externas.

(Isadora Rupp, <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2025/02/23/clima-calor-extremo-mudancas-climaticas-desigualdade-cidade-solucao>, 23.02.2025. Adaptado)

06. A fim de proteger a população dos efeitos das altas temperaturas, prefeituras de grandes cidades brasileiras passaram a adotar medidas como

- (A) investir parte das verbas das áreas de saúde e educação em ações que visam ao conforto térmico dos transeuntes.
- (B) buscar a assessoria de meteorologistas para o planejamento de ações voltadas ao enfrentamento da crise climática.
- (C) tomar decisões relativas à ocasião da realização de eventos que possam acarretar aglomeração de pessoas.
- (D) disponibilizar sistemas de resfriamento em abrigos municipais de pernoite destinados à população de rua.
- (E) recomendar às pessoas que procurem não sair às ruas quando a temperatura chegar a 32 graus.

07. Considere as passagens:

- ... atitudes emergenciais para **mitigar** os efeitos do calor... (1º parágrafo)
- ... qualquer pessoa que precise de um local com temperatura **amena**... (3º parágrafo)

Considerando o sentido com que foram empregados nos trechos, os vocábulos destacados têm, respectivamente, como antônimo e sinônimo:

- (A) intensificar e simples.
- (B) aliviar e flexível.
- (C) aumentar e branda.
- (D) impedir e adequada.
- (E) mensurar e aprazível.

08. Assinale a alternativa em cujo trecho há vocábulo empregado em sentido figurado.

- (A) ... as consequências do calor extremo não estavam no radar das prefeituras nas grandes cidades brasileiras... (1º parágrafo)
- (B) Em setembro de 2023, a prefeitura de São Paulo iniciou a Operação Altas Temperaturas... (2º parágrafo)
- (C) A infraestrutura consiste em 10 tendas que são montadas em pontos estratégicos... (3º parágrafo)
- (D) Em junho de 2024, a prefeitura do Rio de Janeiro implementou um protocolo de alerta... (4º parágrafo)
- (E) ... que servem como pontos de resfriamento, oferta de estações de hidratação ou distribuição de água... (5º parágrafo)

09. Assinale a alternativa redigida em conformidade com a norma-padrão de emprego da vírgula e de concordância verbal.

- (A) Antes de 2023, não haviam políticas públicas voltadas ao combate das consequências do calor extremo.
- (B) Adotaram-se recentemente, medidas emergenciais relacionadas às fortes ondas de calor que têm ocorrido no país.
- (C) Procedimentos, como distribuição de água, passou a ser adotado em função das elevadas temperaturas.
- (D) Existe, atualmente, equipamentos públicos voltados à redução dos efeitos nocivos do calor para o ser humano.
- (E) A população tem sofrido, nos últimos tempos, com as sucessivas ondas de calor que vêm ocorrendo no país.

10. Assinale a alternativa em que se atende à norma-padrão de regência verbal.

- (A) Diferentes cidades têm adotado medidas que buscam ao combate aos males provocados pelas altas temperaturas.
- (B) Moradores de cidades brasileiras anseiam por medidas capazes de reduzir os impactos do aquecimento global.
- (C) Em dias muito quentes, as pessoas não devem frequentar em lugares em que não seja possível proteger-se do calor.
- (D) Há gestores públicos que atualmente se interessam de medidas capazes de proporcionar conforto térmico à população.
- (E) Nem todas as pessoas tomam de providências necessárias para sua proteção em dias de temperaturas muito altas.

11. Uma empresa do setor industrial tem registrado um aumento significativo nos casos de doenças ocupacionais entre seus trabalhadores. O sindicato da categoria entrou em contato com os órgãos de saúde para buscar soluções. Com base nessa situação, assinale a alternativa que representa uma atribuição do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme estabelecido pela Constituição Federal Brasileira.

- (A) Regulamentar a jornada de trabalho dos empregados da indústria para reduzir a carga horária e minimizar riscos à saúde.
- (B) Estabelecer critérios para a concessão de benefícios previdenciários aos trabalhadores acometidos por doenças ocupacionais.
- (C) Orientar o sindicato a procurar o Ministério do Trabalho para a realização das fiscalizações devidas, orientando-o de que a fiscalização do trabalho é a única competente para agir no interior da empresa.
- (D) Executar ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como colaborar na proteção do meio ambiente e na fiscalização das condições de trabalho.
- (E) Definir os critérios para o pagamento de adicional de insalubridade aos trabalhadores expostos a agentes nocivos no ambiente de trabalho.

12. O SUS deve oferecer serviços de saúde a todos os cidadãos e cidadãs, independentemente de sua condição social ou econômica. O princípio doutrinário que fundamenta esse direito é o da

- (A) integralidade.
- (B) universalidade.
- (C) equidade.
- (D) descentralização.
- (E) hierarquização.

- 13.** Diante da alta taxa de hospitalização por complicações de diabetes e hipertensão em um município de médio porte, o Conselho Municipal de Saúde solicitou à Secretaria de Saúde medidas para fortalecer a Estratégia Saúde da Família (ESF). Considerando os princípios da Atenção Básica no SUS, assinale a alternativa que apresenta a medida correta a ser tomada pela Secretaria.
- (A) Reduzir o número de Agentes Comunitários de Saúde (ACS) para priorizar consultas médicas especializadas, encaminhando os pacientes diretamente para cardiologistas e endocrinologistas.
 - (B) Ampliar a capacitação das equipes de Saúde da Família para qualificar o manejo de doenças crônicas, fortalecer o vínculo com os usuários e promover ações de educação em saúde na comunidade.
 - (C) Criar uma triagem obrigatória na Unidade de Pronto Atendimento (UPA) antes do atendimento na Atenção Básica, garantindo que apenas casos graves sejam encaminhados para as Unidades Básicas de Saúde (UBS).
 - (D) Direcionar os investimentos principalmente para a compra de medicamentos para controle de hipertensão e diabetes, garantindo que todos os pacientes tenham acesso aos fármacos prescritos.
 - (E) Priorizar a criação de hospitais de pequeno porte no município para garantir que os pacientes com doenças crônicas tenham acesso mais rápido à internação quando necessário.
- 14.** O gestor municipal de saúde de um município com recursos limitados e dificuldades na coleta de dados primários para avaliar a situação epidemiológica local decide conduzir um estudo utilizando dados secundários agregados disponíveis nos registros de órgãos públicos locais. Considerando essa abordagem, assinale a alternativa que corresponde ao tipo de estudo mais adequado e viável a ser realizado.
- (A) Estudo de coorte prospectivo.
 - (B) Ensaio clínico randomizado.
 - (C) Estudo ecológico.
 - (D) Estudo de caso-controle.
 - (E) Inquérito epidemiológico transversal.
- 15.** O conjunto de medidas voltadas para intervir em problemas de saúde provenientes da produção e circulação de bens, da prestação de serviços de interesse público na área da saúde e do meio ambiente, bem como para eliminar, reduzir ou prevenir riscos à saúde, é definido como
- (A) promoção da saúde.
 - (B) vigilância em saúde.
 - (C) gestão integrada de riscos em saúde.
 - (D) vigilância epidemiológica.
 - (E) vigilância sanitária.
- 16.** Uma prefeitura deseja avaliar o nível de saúde da população do município e, para isso, analisa diferentes indicadores epidemiológicos. O gestor municipal observa que a taxa de mortalidade infantil apresentou uma redução significativa nos últimos cinco anos. Ao mesmo tempo, há um aumento da expectativa de vida ao nascer e uma queda na incidência de doenças evitáveis por vacinação.
- Assinale a alternativa que corresponde à interpretação mais adequada sobre a situação da saúde da população desse município.
- (A) A redução da mortalidade infantil e o aumento da expectativa de vida indicam melhorias nas condições de saúde e qualidade de vida, sugerindo maior acesso a serviços de saúde e saneamento básico.
 - (B) A queda da mortalidade infantil pode ser um indicador isolado sem impacto relevante sobre a saúde geral da população, pois a melhoria desse índice não está associada a políticas públicas eficazes.
 - (C) O aumento da expectativa de vida pode estar relacionado exclusivamente à evolução tecnológica dos hospitais da região, não necessariamente refletindo melhorias nos determinantes sociais da saúde.
 - (D) A redução da mortalidade infantil e a melhora nos índices de vacinação indicam apenas uma mudança nos padrões demográficos e não necessariamente uma melhora na qualidade de vida da população.
 - (E) O crescimento da expectativa de vida ao nascer pode estar relacionado ao envelhecimento populacional e não às melhorias nos serviços de saúde e condições socioeconômicas.
- 17.** Assinale a alternativa que indica um dos maiores desafios globais enfrentados pelos sistemas de saúde públicos no mundo contemporâneo.
- (A) Envelhecimento populacional e aumento das doenças crônicas.
 - (B) Falta de interesse da população em utilizar serviços de saúde.
 - (C) Redução da expectativa de vida.
 - (D) Diminuição dos custos com tecnologia médica.
 - (E) Privatização total dos serviços de saúde.

- 18.** O conceito de “atenção primária à saúde como ordenadora da rede” significa que a atenção primária
- (A) é responsável por todos os procedimentos de alta complexidade.
 - (B) possui maior autonomia financeira em relação aos outros níveis de atenção.
 - (C) deve ser o primeiro ponto de contato do usuário com o sistema e coordenar o seu cuidado nas demais instâncias da rede.
 - (D) deve se concentrar exclusivamente em ações de prevenção de doenças.
 - (E) define quais serviços especializados o usuário pode acessar, sem necessidade de avaliação prévia.
- 19.** Maria é uma mãe solo que mora em uma região periférica de uma grande cidade. Seu filho de 5 anos está com sintomas de febre alta, tosse persistente e dificuldade para respirar há três dias. Ela tentou agendar uma consulta na UBS mais próxima, mas foi informada de que a próxima vaga disponível é só dali a duas semanas. Para que ela consiga garantir o atendimento imediato do filho, a alternativa mais adequada é
- (A) procurar o Conselho Municipal de Saúde e denunciar a situação.
 - (B) procurar um hospital particular, mesmo sem condições financeiras, para garantir o atendimento imediato.
 - (C) automedicar a criança com remédios caseiros e esperar que surja a vaga da consulta.
 - (D) solicitar o atendimento pelo SAMU.
 - (E) dirigir-se a uma Unidade de Pronto Atendimento (UPA) ou Pronto-Socorro (PS) da rede pública para avaliação de urgência.
- 20.** Uma campanha educativa sobre os malefícios do tabagismo, veiculada em diversos meios de comunicação e direcionada à população em geral, pode ser classificada como uma ação de prevenção
- (A) terciária, pois busca reduzir as complicações do tabagismo em indivíduos já doentes.
 - (B) secundária, ao identificar precocemente fumantes para tratamento.
 - (C) quaternária, ao evitar intervenções médicas desnecessárias relacionadas ao tabagismo.
 - (D) primária, pois visa evitar a iniciação ao tabagismo e estimular a adoção de hábitos saudáveis.
 - (E) específica, ao atuar diretamente na redução dos danos à saúde de fumantes ativos.
- 21.** Um servidor público está avaliando a possibilidade de compra de um dispositivo de armazenamento. Para isso, está estudando as características do SSD (unidade de estado sólido) em contraposição ao HD (disco rígido).
- Assinale a alternativa que apresenta uma característica do SSD.
- (A) Maior consumo de energia.
 - (B) Utilizam discos magnéticos e cabeçotes móveis.
 - (C) Apresenta partes mecânicas mais frágeis.
 - (D) Menor tempo médio de acesso aos dados.
 - (E) Preço de mercado habitualmente mais barato.
- 22.** Um servidor público estava navegando pelos arquivos do setor em que trabalha, os quais estão compartilhados no Google Drive, em sua configuração original, quando acidentalmente removeu um arquivo da lista.
- Assinale a alternativa que apresenta o destino padrão dos arquivos após a ação executada.
- (A) A lixeira do sistema operacional do dispositivo usado pelo servidor público.
 - (B) A lixeira do Google Drive.
 - (C) A lixeira do sistema operacional utilizado e também para a lixeira do Google Drive.
 - (D) A pasta “Itens excluídos permanentemente”.
 - (E) Um armazenamento local no dispositivo usado pelo servidor público.
- 23.** Assinale a alternativa a que apresenta uma afirmação correta sobre tipos de aplicativos firewall, antivírus e anti-spyware.
- (A) O firewall pode ser implementado como software ou hardware.
 - (B) Um firewall substitui o antivírus e o anti-spyware em todas as suas funções.
 - (C) O antivírus e o anti-spyware são usados apenas em redes corporativas.
 - (D) O anti-spyware impede acessos não autorizados a partir do controle de portas e pacotes.
 - (E) O anti-spywares elimina malwares do tipo worm.

24. Assinale, dentre as alternativas a seguir, a única afirmação correta acerca do serviço de nuvem de armazenamento de arquivos, ou cloud storage.

- (A) Apenas pessoas jurídicas ou órgãos públicos podem utilizar serviços de armazenamento em nuvem.
- (B) Arquivos armazenados na nuvem, não baixados ou sincronizados localmente, ocupam espaço no disco rígido do usuário.
- (C) Arquivos armazenados na nuvem possuem maior risco de serem corrompidos.
- (D) Não é possível fazer o download dos arquivos em nuvem para o disco rígido local.
- (E) Google Drive é um exemplo de serviço de Cloud Storage que permite colaboração em tempo real em documentos compartilhados.

25. Um servidor público, trabalhando na redação de um documento utilizando o Microsoft Word 2016, em sua configuração-padrão, habilitou o modo Controlar Alterações.

Assinale a alternativa correta acerca deste modo.

- (A) É possível a inclusão e exclusão de texto, alterações de formatação e adição de comentários.
- (B) É possível apenas a inclusão e exclusão de texto e adição de comentários.
- (C) É possível apenas a adição de comentários.
- (D) É possível apenas a inclusão e exclusão de texto.
- (E) Não é mais possível alterar o documento.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26. Os aminoácidos são os blocos construtores das proteínas e desempenham funções essenciais no metabolismo humano. Entre os 20 aminoácidos que compõem as proteínas, alguns são classificados como essenciais ou indispensáveis. Essa classificação se deve ao fato de que esses aminoácidos

- (A) devem ser obtidos exclusivamente a partir de alimentos de origem animal, sendo inexistentes em fontes vegetais.
- (B) são fundamentais para a síntese proteica, mas podem ser produzidos pelo organismo em condições adequadas.
- (C) não são sintetizados pelo organismo humano, devendo ser obtidos obrigatoriamente por meio da alimentação.
- (D) são sintetizados endogenamente em quantidades adequadas pelo organismo humano, mesmo na ausência de ingestão alimentar.
- (E) atuam exclusivamente na geração de ATP no ciclo de Krebs, sem influência na síntese proteica ou em outras funções metabólicas.

27. Em relação à digestão, disponibilidade, absorção e metabolismo de macronutrientes, assinale a alternativa correta.

- (A) Os carboidratos são digeridos na boca pela lipase salivar, e sua absorção ocorre predominantemente no intestino grosso.
- (B) As fibras alimentares solúveis são totalmente absorvidas no intestino delgado, enquanto as insolúveis são fermentadas no estômago.
- (C) A clivagem dos triglicerídeos alimentares ocorre pela ação da amilase pancreática, responsável pela degradação de lipídios em ácidos graxos e monoglicerídeos.
- (D) Os triglicerídeos são absorvidos no intestino grosso, onde são convertidos em quilomícrons antes de serem transportados pela circulação.
- (E) A digestão das proteínas inicia-se no estômago, onde, devido ao ambiente ácido do suco gástrico, o pepsinogênio é convertido em pepsina, a qual cliva as cadeias polipeptídicas em fragmentos menores.

28. É um fator que pode reduzir a biodisponibilidade do ferro heme, interferindo em sua absorção intestinal:

- (A) baixa ingestão de vitamina C.
- (B) dietas ricas em lipídios, como as cetogênicas.
- (C) consumo insuficiente de leite e derivados, como na alimentação vegetariana.
- (D) ingestão excessiva de zinco por meio da suplementação.
- (E) alta ingestão de alimentos ricos em vitamina A.

- 29.** Assinale a alternativa correta que descreve possíveis manifestações clínicas decorrentes da deficiência de vitamina B12.
- (A) Déficit neurológico e anemia megaloblástica.
 - (B) Glossite e redução do fator intrínseco.
 - (C) Anemia perniciosa e redução da capacidade de coagulação.
 - (D) Beribéri e dermatite descamativa.
 - (E) Diarreia e ganho de peso.
- 30.** Na avaliação nutricional de pessoas idosas, diversos métodos e indicadores são utilizados para avaliar o estado nutricional e o risco de desnutrição. Com base nesse contexto, assinale a alternativa correta.
- (A) Valores de índice de massa corporal (IMC) de 21 kg/m^2 em pessoas idosas é classificado como baixo peso, de acordo com critérios específicos para essa faixa etária.
 - (B) A bioimpedância elétrica (BIA) é o método mais preciso para estimar a composição corporal em pessoas idosas, sendo considerada o padrão-ouro para essa avaliação.
 - (C) A competência imunológica não é avaliada rotineiramente na prática nutricional dessa população, pois não apresenta correlação com o estado nutricional.
 - (D) O questionário de frequência alimentar (QFA) é o método mais adequado para avaliar o consumo alimentar de pessoas idosas, pois fornece uma visão detalhada da ingestão habitual de alimentos.
 - (E) A Avaliação Global Subjetiva (AGS) não é mais utilizada na prática clínica, devido à baixa precisão na avaliação do estado nutricional de indivíduos nessa faixa etária.
- 31.** Alface, purê de batata e maçã cozida são alimentos que podem ser oferecidos, respectivamente, nas dietas
- (A) branda, pastosa e leve.
 - (B) branda, geral e pastosa.
 - (C) geral, pastosa e líquida.
 - (D) geral, líquida e leve.
 - (E) geral, branda e geral.
- 32.** A nutrição desempenha um papel fundamental em cada fase da vida, influenciando o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde. Considerando as recomendações nutricionais para os diferentes ciclos da vida, assinale a alternativa correta.
- (A) Na infância, o consumo excessivo de proteínas deve ser incentivado para acelerar o crescimento e evitar deficiências nutricionais.
 - (B) Na fase adulta, a ingestão de cálcio e vitamina D se torna dispensável, pois a densidade óssea já está completamente formada.
 - (C) Durante a adolescência, a necessidade de ferro é reduzida devido à menor demanda metabólica e ao crescimento ósseo estabilizado.
 - (D) Durante o envelhecimento, a ingestão proteica adequada e a prática de atividade física são fundamentais para minimizar a perda de massa muscular e prevenir a sarcopenia.
 - (E) Durante a gestação, dietas restritivas são recomendadas para evitar o ganho de peso excessivo, independentemente do estado nutricional da mulher.
- 33.** A dietoterapia é uma estratégia fundamental no tratamento e controle de diversas condições clínicas, exigindo intervenções nutricionais específicas para cada doença. Sobre as recomendações dietéticas para doenças crônicas não transmissíveis, assinale a alternativa correta.
- (A) No manejo nutricional do diabetes mellitus (DM), a restrição drástica da ingestão de carboidratos é a abordagem mais eficaz para o controle glicêmico, sendo indiferente a qualidade e o índice glicêmico dos alimentos ingeridos.
 - (B) Na dislipidemia (DLP), a substituição de ácidos graxos insaturados por ácidos graxos saturados é recomendada para otimizar as concentrações plasmáticas de colesterol e reduzir o risco cardiovascular.
 - (C) Na hipertensão arterial sistêmica (HAS), a restrição de sódio, a ingestão adequada de potássio e a adoção da dieta DASH demonstram impacto positivo na regulação da pressão arterial, auxiliando na redução da sobrecarga cardiovascular.
 - (D) No tratamento dietético da obesidade, estratégias de restrição calórica severa, independentemente da composição nutricional da dieta, são preferíveis para induzir rápida perda ponderal e manutenção do peso corporal em longo prazo.
 - (E) Na terapia nutricional para pacientes oncológicos, dietas hipocalóricas são fundamentais para minimizar os efeitos adversos do tratamento e prevenir a progressão neoplásica.

- 34.** A desnutrição e a obesidade são condições nutricionais que, apesar de opostas, apresentam desafios de manejo e impacto significativo na saúde pública, exigindo abordagens nutricionais específicas. Com base nos seus efeitos e manejo, assinale a alternativa correta.
- (A) A desnutrição energético-proteica afeta exclusivamente populações em situação de insegurança alimentar severa, não sendo observada em hospitais ou instituições de longa permanência.
 - (B) A obesidade pode estar associada à desnutrição oculta, caracterizada por deficiência de ingestão de micronutrientes, como ferro, zinco e vitaminas, mesmo em indivíduos com excesso de peso corporal.
 - (C) A obesidade é causada apenas pelo sedentarismo e pelo consumo excessivo de calorias, não havendo influência de fatores hormonais, genéticos ou metabólicos.
 - (D) A desnutrição leve ou moderada não compromete a resposta imunológica do organismo, sendo uma condição de baixa relevância clínica.
 - (E) O único critério para classificar um indivíduo como desnutrido é o seu peso corporal abaixo do recomendado, sem necessidade de avaliar massa muscular, consumo alimentar ou exames bioquímicos.
- 35.** A escolha dos processos de preparo e a correta estimativa da quantidade de insumos são fundamentais para garantir a qualidade das refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Sobre esses aspectos, assinale a alternativa correta.
- (A) O rendimento final dos alimentos não é influenciado pelo método de preparo utilizado, pois a perda de nutrientes e peso ocorre de forma uniforme em todos os processos culinários.
 - (B) A adequação da quantidade de alimentos a ser utilizada nas preparações depende do conhecimento da fração não comestível, que pode variar de acordo com fatores como sazonalidade, técnica de manipulação e umidade do alimento.
 - (C) O método de cocção a vapor não altera a textura ou o sabor dos alimentos, sendo utilizado apenas para a preservação de micronutrientes termossensíveis.
 - (D) O corte dos vegetais antes do cozimento não interfere na sua composição nutricional, pois os micronutrientes não sofrem perdas durante o processo de manipulação e cocção.
 - (E) O planejamento de refeições deve priorizar exclusivamente a oferta calórica dos alimentos, pois a adequação nutricional de macronutrientes e micronutrientes não influencia na aceitação da refeição pelo comensal.
- 36.** A administração de serviços de alimentação e nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) requer planejamento, organização e controle rigorosos para garantir a eficiência operacional, a segurança dos alimentos e a viabilidade econômica do serviço. Considerando os aspectos fundamentais da gestão de UAN, assinale a alternativa correta.
- (A) A estrutura física de uma UAN deve ser adaptável à rotina operacional e às necessidades da equipe, não sendo obrigatória a conformidade com legislações sanitárias específicas, desde que haja controle interno da qualidade.
 - (B) A mensuração da produtividade da equipe deve ser baseada apenas na quantidade de refeições produzidas diariamente, pois indicadores como desperdício e tempo de preparo não impactam na eficiência operacional do serviço.
 - (C) O recrutamento e a gestão de pessoal não influenciam os custos fixos de uma UAN, pois essas despesas são determinadas por fatores estruturais, como infraestrutura, equipamentos e encargos administrativos.
 - (D) A distribuição de refeições deve seguir um modelo predefinido pela instituição, sem necessidade de ajustes conforme a logística da UAN ou a rotatividade dos comensais.
 - (E) A avaliação de desperdícios e sobras de alimentos não deve ser considerada um critério relevante no planejamento de cardápios, pois a variação no consumo dos usuários torna esse indicador instável e pouco aplicável ao controle de produção.

Para as questões de 37 a 39 considere a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

37. Quanto à recepção e ao armazenamento de mercadorias, etapas críticas no controle da qualidade e da segurança dos alimentos em estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação, é correto afirmar que

- (A) o controle de qualidade dos produtos recebidos deve ser baseado exclusivamente na data de validade e na integridade das embalagens, não sendo necessária a verificação das condições de transporte ou temperatura no momento da entrega.
- (B) alimentos refrigerados e congelados podem ser armazenados temporariamente em temperatura ambiente no momento da recepção, desde que sejam movimentados para as câmaras frias em até duas horas após a entrega.
- (C) os estabelecimentos devem adotar procedimentos específicos para o armazenamento de alimentos, garantindo a separação entre produtos químicos e insumos alimentícios, além de assegurar condições adequadas de temperatura, umidade e ventilação nos estoques.
- (D) a recepção de mercadorias deve ser realizada exclusivamente pelos fornecedores, sendo responsabilidade deles a verificação das condições higiênico-sanitárias dos produtos até o momento da entrega ao estabelecimento.
- (E) no armazenamento, produtos com menor tempo de validade devem ser posicionados atrás dos de maior validade, pois essa organização reduz a necessidade de reposição constante e facilita a distribuição.

38. O pré-preparo e o preparo de alimentos são etapas fundamentais para garantir a segurança alimentar e a qualidade higiênico-sanitária das refeições em serviços de alimentação. Desse modo, assinale a alternativa que apresenta orientações corretas para essas etapas do processo de produção de alimentos.

- (A) Os alimentos devem ser higienizados exclusivamente com água corrente, sendo o uso de soluções sanitizantes opcional, desde que a matéria-prima apresente boas condições visuais.
- (B) No pré-preparo, o uso de tábuas de corte de madeira é permitido, desde que apresentem boas condições de conservação e sejam higienizadas adequadamente ao final de cada expediente.
- (C) Os equipamentos e utensílios utilizados no preparo dos alimentos não precisam ser higienizados com frequência, pois o processo térmico das preparações já elimina microrganismos contaminantes.
- (D) As etapas de pré-preparo e preparo devem ser organizadas de forma a evitar a contaminação cruzada, garantindo a separação de alimentos crus e cozidos, além da adoção de práticas adequadas de higiene dos manipuladores.
- (E) Os alimentos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente por até três horas durante o preparo, desde que sejam submetidos ao cozimento posteriormente.

39. A higienização das instalações e do ambiente é um dos pilares da segurança alimentar em serviços de alimentação, garantindo a qualidade sanitária e prevenindo contaminações. Segundo a portaria, assinale a alternativa correta.

- (A) Os procedimentos de higienização podem ser realizados com qualquer tipo de produto de limpeza, desde que sejam diluídos em água potável e utilizados em baixa concentração para evitar a contaminação química dos alimentos.
- (B) A higienização das superfícies e equipamentos deve ser realizada apenas no final do expediente, pois a limpeza frequente pode comprometer a durabilidade dos materiais e dificultar o fluxo de produção.
- (C) A higienização das instalações deve seguir um procedimento padronizado, que inclua a remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.
- (D) O uso de panos reutilizáveis para a limpeza de bancadas e utensílios é permitido, desde que sejam trocados semanalmente e armazenados em recipientes fechados para evitar contaminação ambiental.
- (E) Os ralos da cozinha podem permanecer destampados para facilitar o escoamento da água e otimizar o processo de limpeza, desde que sejam higienizados diariamente com produtos clorados.

40. O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta essencial para garantir a segurança dos alimentos, sendo adotado mundialmente como um sistema preventivo. Considerando os princípios e a aplicação do APPCC, assinale a alternativa correta.
- (A) O APPCC é uma metodologia que identifica, avalia e controla perigos biológicos, químicos e físicos que podem comprometer a segurança dos alimentos durante todo o processo produtivo, desde a obtenção da matéria-prima até o consumo final.
 - (B) Após a implementação do APPCC, não há necessidade de monitoramento contínuo, pois os perigos identificados permanecem os mesmos ao longo do tempo, independentemente de mudanças nos processos.
 - (C) Os Pontos Críticos de Controle (PCC) estão restritos apenas às etapas de cocção e resfriamento, pois são as fases de maior risco microbiológico dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
 - (D) A adoção do APPCC é opcional para estabelecimentos de pequeno porte, pois sua aplicação é mais indicada para grandes indústrias alimentícias.
 - (E) O APPCC apenas identifica riscos potenciais, sem estabelecer ações corretivas ou medidas preventivas para minimizar os perigos durante o processo produtivo.
41. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são infecções ou intoxicações causadas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos ou suas toxinas. Esses agentes podem comprometer a segurança alimentar e representar riscos significativos à saúde pública. Com base nesse tema, assinale a alternativa correta.
- (A) A ingestão de alimentos contaminados por *Salmonella sp.* resulta exclusivamente em intoxicação alimentar, sem causar infecção no trato gastrointestinal.
 - (B) O *Clostridium botulinum* é uma bactéria aeróbia que produz toxinas apenas quando exposta a temperaturas acima de 100 °C, tornando alimentos enlatados e embutidos seguros após o aquecimento.
 - (C) A contaminação por *Escherichia coli* patogênica é limitada apenas a alimentos de origem animal, pois vegetais não representam risco de transmissão desse microrganismo.
 - (D) Os vírus entéricos, como o Norovírus, são destruídos durante o congelamento de alimentos, eliminando completamente o risco de transmissão em alimentos crus ou malcozidos.
 - (E) A ingestão de toxinas pré-formadas por bactérias como *Staphylococcus aureus* pode causar intoxicação alimentar em poucas horas após o consumo do alimento contaminado, uma vez que essas toxinas são termoestáveis e não são eliminadas pelo cozimento.
42. A legislação brasileira estabelece normas rigorosas para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, abrangendo Boas Práticas de Fabricação (BPF), rotulagem, informação nutricional obrigatória, informações nutricionais complementares e alimentos funcionais. Considerando as atualizações normativas, assinale a alternativa correta.
- (A) A rotulagem nutricional frontal, conforme a Resolução RDC nº 429/2020 da Anvisa, deve ser aplicada apenas a alimentos ultraprocessados, excluindo produtos minimamente processados e aqueles com adição de ingredientes naturais.
 - (B) A nova padronização da tabela nutricional dos alimentos embalados, determinada pela Instrução Normativa nº 75/2020, exige a exibição obrigatória de calorias e macronutrientes apenas por porção, sendo opcional a informação por 100 g ou 100 mL.
 - (C) Alimentos que contêm alegações nutricionais, como “rico em fibras” ou “baixo teor de sódio”, não precisam atender a critérios técnicos estabelecidos por normas sanitárias, desde que o fabricante comprove a informação por meio de testes laboratoriais próprios.
 - (D) A Instrução Normativa nº 75/2020 e a Resolução RDC nº 429/2020 da Anvisa estabeleceram novas regras para a rotulagem nutricional no Brasil, incluindo a obrigatoriedade do rótulo frontal para alimentos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio.
 - (E) O conceito de alimentos funcionais na legislação brasileira permite a inclusão de qualquer ingrediente com potencial benefício à saúde, sem necessidade de comprovação científica, desde que não seja indicado para fins terapêuticos.

43. O documento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), publicado pelo Ministério da Saúde em 2013, estabelece diretrizes para garantir a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Em relação às regulamentações sobre controle e regulação dos alimentos, é correto afirmar:
- (A) a regulamentação de alimentos no Brasil prioriza apenas a segurança microbiológica e toxicológica dos produtos, sendo dispensável a avaliação do perfil nutricional e a rotulagem dos alimentos comercializados.
 - (B) o controle sanitário dos alimentos é uma responsabilidade exclusiva do Ministério da Saúde, não sendo necessário o envolvimento de outros setores governamentais, como a agricultura e o meio ambiente.
 - (C) as normas de rotulagem de alimentos no Brasil exigem apenas a declaração da composição nutricional, não sendo obrigatória a inclusão de advertências sobre ingredientes alergênicos ou potenciais riscos à saúde.
 - (D) a presença de aditivos químicos, como corantes e conservantes, nos alimentos industrializados é livre e não necessita de regulamentação específica, desde que os produtos sejam aprovados para consumo humano em outros países.
 - (E) a PNAN reforça a necessidade de um controle rigoroso da qualidade sanitária, biológica e nutricional dos alimentos, abrangendo a regulação do uso de aditivos, rotulagem nutricional, fortificação obrigatória de alimentos e a reformulação de produtos para reduzir o teor de sódio, açúcar e gorduras.
44. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e prática contínua que visa promover hábitos alimentares saudáveis, considerando os aspectos sociais, culturais e econômicos da alimentação. A partir dos princípios estabelecidos no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012), assinale a alternativa correta.
- (A) A adoção de estratégias educativas baseadas exclusivamente na prescrição de dietas e restrições alimentares é a abordagem mais eficaz para garantir mudanças sustentáveis no comportamento alimentar da população.
 - (B) A EAN deve valorizar os sistemas alimentares locais e regionais, reconhecendo a cultura alimentar como um elemento central na promoção da saúde, além de estimular práticas participativas e intersetoriais no planejamento e implementação das ações educativas.
 - (C) A atuação dos profissionais de saúde na EAN deve ser focada na transmissão de informações técnicas e científicas sobre nutrição, evitando a participação de outros setores que possam interferir no direcionamento das recomendações alimentares.
 - (D) As ações de EAN devem ser direcionadas prioritariamente a grupos vulneráveis, como crianças e idosos, pois são os que apresentam maior risco nutricional, enquanto populações em geral devem receber apenas orientações pontuais.
 - (E) O planejamento de ações de EAN deve seguir um modelo único e centralizado, evitando a adaptação das estratégias de acordo com o contexto sociocultural, para garantir que todos os indivíduos tenham acesso às mesmas diretrizes nutricionais.

45. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece diretrizes específicas para a elaboração de cardápios, garantindo a oferta nutricional equilibrada aos alunos da educação básica, além de prever critérios para o controle de custos e gestão dos recursos financeiros. De acordo com as normativas vigentes do PNAE,
- (A) os cardápios devem priorizar alimentos frescos, com oferta obrigatória de pelo menos cinco porções diárias de frutas e hortaliças para todos os alunos, independentemente da etapa de ensino ou jornada escolar.
 - (B) a composição nutricional das refeições na educação básica deve considerar a jornada e o número de refeições oferecidas, garantindo no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição, 30% para duas ou mais em jornada parcial e 70% para jornada integral.
 - (C) os valores destinados à alimentação escolar são fixados de forma padronizada pelo FNDE, sendo aplicados igualmente em todas as regiões do país, sem considerar variações locais nos custos dos alimentos.
 - (D) os cardápios devem ser compostos exclusivamente por alimentos *in natura* ou minimamente processados, sendo proibida a utilização de qualquer tipo de alimento processado, mesmo os fortificados com nutrientes.
 - (E) a quantidade de proteínas ofertada nas refeições deve seguir um padrão único de 1,5 g por quilo de peso corporal, aplicado igualmente a todos os alunos, sem distinção de idade, condição de saúde ou fase do crescimento.
46. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prevê diretrizes específicas para a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento sustentável e garantindo a segurança alimentar dos alunos. Considerando as normativas do PNAE 2020, assinale a alternativa correta.
- (A) As entidades executoras (EEx) devem destinar, obrigatoriamente, no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a compra de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, podendo dispensar a licitação e realizar chamada pública para a seleção dos fornecedores.
 - (B) As chamadas públicas para aquisição de alimentos da agricultura familiar são facultativas e só devem ser realizadas quando não houver fornecedores do setor privado capazes de atender às demandas do PNAE.
 - (C) A aquisição de alimentos da agricultura familiar para a merenda escolar deve ser feita exclusivamente por meio de pregão eletrônico, garantindo maior competitividade entre os produtores.
 - (D) Os produtos adquiridos da agricultura familiar devem ser prioritariamente orgânicos, sendo vedada a compra de alimentos convencionais.
 - (E) Caso a entidade executora não atinja o percentual mínimo de compra da agricultura familiar, não há penalidade, pois a aquisição desses produtos é uma recomendação e não uma obrigação.
47. Com base nas diretrizes do Caderno 14 – Educação Alimentar e Nutricional, integrante das Disciplinas de Formação Técnica em Alimentação Escolar (MEC, 2016), assinale a alternativa correta sobre a implementação da EAN no ambiente escolar.
- (A) A EAN deve ser integrada ao projeto pedagógico da escola, articulando ações educativas interdisciplinares, promovendo o diálogo entre alimentação, cultura, saúde e meio ambiente, e envolvendo a comunidade escolar no processo.
 - (B) A EAN nas escolas deve ocorrer de forma isolada das demais atividades pedagógicas, sendo conduzida exclusivamente por nutricionistas e restrita ao momento das refeições escolares.
 - (C) As ações de EAN nas escolas devem priorizar a veiculação de conteúdos teóricos sobre nutrientes, evitando discussões sobre cultura alimentar para não desviar do foco técnico da nutrição.
 - (D) A participação da comunidade escolar nas ações de EAN deve ser limitada, visto que a definição de conteúdos e metodologias deve ser centralizada na equipe técnica da alimentação escolar.
 - (E) A implementação da EAN deve ocorrer preferencialmente em escolas urbanas com maior estrutura, pois ambientes rurais ou com menor infraestrutura apresentam desafios incompatíveis com as diretrizes da política pública.
48. De acordo com o documento “Planejamento e Preparo de Refeições” (Caderno 16 – Disciplinas de Formação Técnica em Alimentação Escolar, MEC, 2016), quais são os cinco princípios fundamentais que devem orientar a elaboração de um cardápio saudável, conforme as Leis da Alimentação?
- (A) Quantidade, caloria, digestibilidade, paladar e estética.
 - (B) Energia, proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais.
 - (C) Higiene, variedade, industrialização, sabor e temperatura.
 - (D) Porção, conservação, grupo alimentar, açúcar e gordura.
 - (E) Quantidade, qualidade, variedade, moderação e harmonia.

49. De acordo com a Resolução CFN nº 786, de 10 de setembro de 2024, assinale a alternativa correta sobre os tipos de inscrição de nutricionistas nos Conselhos Regionais de Nutrição (CRN).

- (A) A inscrição provisória é destinada a nutricionistas formados no exterior que ainda não revalidaram seu diploma no Brasil.
- (B) A inscrição secundária é obrigatória para nutricionistas que atuam exclusivamente na modalidade de telenutrição.
- (C) A inscrição originária pode ser definitiva ou provisória, dependendo da documentação apresentada pelo profissional.
- (D) A inscrição definitiva é concedida apenas a profissionais com experiência mínima de dois anos na área de nutrição.
- (E) A inscrição provisória tem validade indeterminada até que o profissional apresente o diploma registrado no órgão competente.

50. Com base na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 (retificada em 23 de maio de 2018), que define as áreas de atuação do nutricionista, suas atribuições e parâmetros numéricos mínimos de referência, assinale a alternativa correta quanto à atuação do nutricionista no ambiente escolar.

- (A) A atuação do nutricionista na alimentação escolar restringe-se à elaboração de cardápios, sendo as demais ações executadas pela equipe pedagógica.
- (B) O nutricionista pode atuar na alimentação escolar apenas se vinculado a instituições públicas de ensino, sua atuação não se aplica à rede privada.
- (C) Compete ao nutricionista apenas a orientação nutricional individual de escolares com deficiências ou doenças relacionadas à alimentação.
- (D) O nutricionista deve atuar no planejamento, coordenação, supervisão e avaliação das ações de alimentação e nutrição no ambiente escolar, incluindo atividades de educação alimentar e nutricional.
- (E) A presença do nutricionista é facultativa na alimentação escolar quando há acompanhamento técnico de profissionais da educação ou da saúde.

