

Nome: _____

037 – ANALISTA – NUTRIÇÃO – PROVA 01**PROVA ESCRITA OBJETIVA****CADERNO DE QUESTÕES**

ATENÇÃO: Transcreva no espaço do seu CARTÃO-RESPOSTA, com sua caligrafia usual, a frase abaixo. **A ausência desta acarretará a eliminação do candidato.**

O início é a metade de todas as ações.

Leia atentamente as instruções abaixo e aguarde a autorização para abertura deste caderno de questões.

1. Confira o CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova. Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, a prova poderá ser substituída nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. A não assinatura incide na DESCLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO.
3. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C, D. Assinale apenas uma opção em cada questão, caso contrário, ela será nula.
4. Não dobre, não amasse, nem manche o CARTÃO-RESPOSTA. Ele NÃO poderá ser substituído.
5. O tempo disponível para esta prova é de **4h30min.**
6. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
7. Quando terminar a prova, entregue-a ao fiscal SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA, juntamente com o CARTÃO-RESPOSTA. Em seguida, assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES E/OU o CARTÃO-RESPOSTA estejam rasgados ou incompletos, o candidato será eliminado.
8. Os candidatos, após entrarem na sala da prova, somente poderão retirar-se após decorridas duas horas do início de aplicação da prova.
9. O candidato também será excluído do certame caso:
 - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, fones de ouvido, telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie.
 - b) Ausente-se da sala de prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES, antes do tempo estabelecido, e/ou CARTÃO-RESPOSTA.
 - c) Deixe de assinalar corretamente o campo no CARTÃO-RESPOSTA.

GABARITO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80

037 – ANALISTA – NUTRIÇÃO – PROVA 01**CONHECIMENTOS BÁSICOS****TEXTO I****SISTEMAS AGRÍCOLAS MAIS SUSTENTÁVEIS**

A expansão da agropecuária no Brasil e as exigências do mercado consumidor por uma produção mais sustentável têm direcionado as cadeias produtivas para o aprimoramento do desempenho social, econômico e ambiental. Essa transformação é quase uma metamorfose que passa de uma produção extensiva para sistemas agrícolas mais sustentáveis, seguindo os requisitos da legislação ambiental vigente e sem a perda de novas áreas naturais.

A intensificação sustentável da agricultura é aquela capaz de aumentar o rendimento agrícola, ao mesmo tempo em que reduz seu impacto ambiental e assegura a saúde dos ecossistemas de apoio. Então, qual seria o futuro dos sistemas agrícolas mais sustentáveis? Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) mostram que a expansão agropecuária brasileira nos últimos anos teve como prioridade a produtividade, ou seja, a redução de área plantada com aumento de produção (IGBE, 2015).

Para que essa intensificação ocorra de maneira sustentável, têm sido geradas e utilizadas diversas tecnologias, tais como novas cultivares e raças mais produtivas com tolerância a pragas e doenças, sistemas de produção integrados, como a integração-lavoura-pecuária-floresta (ILFP) ou a integração lavoura-pecuária (ILP), o manejo integrado de pragas e doenças (MIPD), o sistema de plantio direto (SPD), entre outros.

Outras duas iniciativas são o protocolo Carne Carbono Neutro (CCN), cuja produção se dá em sistemas de integração que possuem o componente florestal, responsável pelo sequestro de carbono, possibilitando a neutralização da emissão de metano pelos animais, além de proporcionar conforto térmico pelo sombreamento das pastagens. A outra iniciativa é a Carne de Baixo Carbono (CBC), quando são utilizados sistemas integrados sem o componente florestal, nos quais o manejo adequado do pasto proporciona o sequestro de carbono no solo, mitigando as emissões dos animais em pastejo. Ambos são novos modelos de inovação e negócios

mais sustentáveis, representando importante estratégia de agregação de valor aos produtos agropecuários brasileiros nos mercados internos e externos (Skorupa, 2021).

Disponível em: <<https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/sustentabilidade/sinal-e-tendencia/sistemas-agricolas-mais-sustentaveis>>. Acesso em: 26 de maio de 2025.

Questão 01

No texto, o excerto “a intensificação sustentável da agricultura é aquela capaz de aumentar o rendimento agrícola, ao mesmo tempo em que reduz seu impacto ambiental” apresenta uma tessitura que:

- Modaliza o discurso ao apresentar uma relação de causalidade entre produtividade e sustentabilidade, sugerindo inevitabilidade no processo.
- Expressa um paradoxo discursivo, em que o aumento da produção e a preservação ambiental são colocados como mutuamente excludentes.
- Configura um mecanismo de atenuação, em que o impacto ambiental é relativizado diante do aumento da produtividade.
- Funciona como um operador modal de evidência, reforçando a legitimidade técnica da prática sustentável proposta.

Questão 02

O texto apresenta um discurso predominantemente técnico e normativo em relação às práticas de intensificação sustentável da agropecuária. Considerando a estrutura e os elementos linguísticos, assinale a alternativa que melhor representa a função argumentativa subjacente ao texto.

- Legitimação de um modelo de produção agrícola que integra práticas sustentáveis com alta produtividade, reforçando a imagem de um Brasil competitivo no mercado global.
- Denúncia dos impactos ambientais causados pela expansão agropecuária, com foco nos danos irreversíveis aos biomas brasileiros.
- Persuasão em torno da substituição de modelos agrícolas tradicionais por métodos tecnológicos de baixa emissão de carbono.
- Descrição técnica dos processos de manejo integrado e seus benefícios para a cadeia produtiva brasileira.

Questão 03

Assinale a alternativa que descreve com maior acuidade o valor sintático-semântico da vírgula, que precede a forma verbal sublinhada a seguir:

“[...] seguindo os requisitos da legislação ambiental vigente, e sem a perda de novas áreas naturais.”.

- a) Isola aposto explicativo referente a “sistemas agrícolas”.
- b) Intercala adjunto adverbial disjunto de ordem locativa.
- c) Introduz oração coordenada assindética de efeito consecutivo.
- d) Delimita uma oração reduzida de gerúndio com função causal, subordinada à oração principal.

TEXTO II



Fonte: <<https://medium.com/revista-brado/o-que-%C3%A9-e-como-funciona-o-mercado-de-carbono-577a3673b9d>>

A charge mostra a imagem do planeta Terra com um aspecto agressivo, fumando e produzindo bastante fumaça, segurando o cartão chamado “credit carb”, com os dizeres: ‘E daí que faz mal à saúde? Tô pagando!’

Questão 04

Na charge, o planeta Terra é representado de forma antropomorfizada, fumando um charuto e portando um cartão chamado *Credit Carb*. O uso desse recurso metafórico pode ser interpretado como:

- a) Uma constatação relativa aos países industrializados, que possuem maior capacidade financeira para “pagar” pela poluição que geram, deslocando a responsabilidade ambiental para regiões menos desenvolvidas.
- b) Um exemplo de intertextualidade irônica, que remete ao conceito de “compensação ambiental”, criticando a lógica de pagamento para a neutralização de carbono.

- c) Uma metáfora visual que evidencia um compromisso do capitalismo global em relação à mitigação de impactos ambientais, utilizando o consumo como forma de atenuar os efeitos da degradação ambiental.
- d) Um processo de naturalização discursiva, em que o ato de poluir é amortecido pela capacidade financeira, simbolizada pelo cartão de crédito.

Questão 05

No texto I contém siglas técnico-científicas (ILPF, CCN, CBC) e no texto II o sintagma humorístico *Credit Carb*. Assinale a alternativa que descreve o processo que gerou aquelas e a função discursiva deste.

- a) Composição prefixal de caráter técnico; onomatopeia que ressalta o apelo sonoro do termo.
- b) Aglutinação com perda de vogal; forma carinhosa que suaviza a ideia de carbono.
- c) Acrônimo, empregada para abreviar; metonímia que transforma crédito em licença para poluir.
- d) Derivação regressiva por supressão; antífrase eufemística que troca crédito de carbono por metáfora leve.

Questão 06

Um escritório de consultoria conta com *n* profissionais de nível superior: bacharéis em Economia, em Direito e em Ciências Contábeis. Sabe-se que 13 profissionais não são Contadores, 14 não são economistas, 14 possuem somente uma graduação, 15 possuem exatamente duas graduações, nenhum profissional possui as três graduações e exatamente 6 são bacharéis apenas em Direito. Nesse sentido, o número de profissionais que são graduados em Economia e Ciências Contábeis simultaneamente é igual a:

- a) 6.
- b) 7.
- c) 8.
- d) 9.

Questão 07

Dados oficiais indicam que o número de municípios nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro são respectivamente 645, 853 e 92 e representam aproximadamente 28,556% do número total de municípios brasileiros. Se *n* é o número de municípios dos estados do Ceará e do Rio Grande do

Norte, conjuntamente, e correspondem a aproximadamente a 6,3%, da totalidade dos municípios brasileiros, então n é igual a:

- a) 349.
- b) 351.
- c) 353.
- d) 355.

Questão 08

Os números inteiros apresentados a seguir, linha após linha, foram escolhidos e organizados seguindo uma lógica estrutural própria.

- L_1 : 1.
- L_2 : 3, 5.
- L_3 : 5, 7, 9.
- L_4 : 7, 9, 11, 13.
- L_5 : 9, 11, 13, 15, 17.

Considerando o padrão estabelecido e os números centrais, como, por exemplo, o número 13 de L_5 , o número central de L_{99} é:

- a) 295.
- b) 297.
- c) 299.
- d) 301.

Questão 09

As idades dos engenheiros da empresa ENGETEC são distribuídas da seguinte forma: 5 ainda não completaram trinta anos, 12 têm idades variadas entre trinta e cinquenta anos e 8 possuem idades superiores a cinquenta anos. Em uma confraternização, dois prêmios distintos foram sorteados entre engenheiros diferentes. A probabilidade de as idades dos premiados não ultrapassar cinquenta anos é:

- a) $\frac{17}{25}$.
- b) $\frac{8}{25}$.
- c) $\frac{34}{75}$.
- d) $\frac{17}{75}$.

Questão 10

Considere um usuário que possui um desktop e um notebook, ambos com o *Microsoft Windows 11*

instalado e associados à sua conta de usuário. Durante um passeio em um *shopping* da cidade, esse usuário acaba esquecendo o seu notebook na praça de alimentação. Ele decide, então, rastrear o seu notebook a partir do seu desktop, utilizando uma importante funcionalidade disponível no *Windows*. Assinale a alternativa que apresenta uma opção válida que permite ao usuário realizar a ação desejada.

- a) Acessar o Menu Iniciar, clicar no ícone “Configurações” e acessar a opção “Rede e Internet” do menu esquerdo.
- b) Acessar o Menu Iniciar, clicar no ícone “Configurações” e acessar a opção “Bluetooth e Dispositivos” do menu esquerdo.
- c) Acessar o Menu Iniciar, clicar no ícone “Configurações” e acessar a opção “Identidade e Localização” do menu esquerdo.
- d) Usar o atalho tecla do *Windows* + I no teclado do computador e acessar a opção “Privacidade e Segurança” do menu esquerdo.

Questão 11

Um usuário está utilizando uma versão recente do *Microsoft Word* em português para construir um discurso. Para isso, ele decide utilizar um Suplemento COM para auxiliar na formatação do documento. Após alguns minutos, com esse suplemento habilitado, o usuário percebe uma lentidão no funcionamento do *Word*. Ele decide então desabilitar esse suplemento. Assinale a alternativa que indica uma forma válida de se realizar essa ação.

- a) Acessar o menu “Exibir”, acessar a opção “Macros” e clicar no botão “Gerenciar Macros”.
- b) Acessar o menu “Exibir”, acessar a opção “Avançada” e clicar no botão “Suplementos COM”.
- c) Acessar o menu “Arquivo”, acessar a opção “Conta” e clicar no botão “Gerenciar Suplementos COM”.
- d) Acessar o menu “Arquivo”, acessar a opção “Informações” e clicar no botão “Gerenciar Suplementos COM”.

Questão 12

Em uma organização, um funcionário está usando uma versão recente do *Microsoft Excel* em português para criar uma planilha que calcula raízes de equações de segundo grau. Para calcular uma das raízes, a fórmula Bhaskara é empregada:

$$x = \frac{-b + \sqrt{b^2 - 4ac}}{2a}$$

Sabe-se que x representa a raiz, enquanto a , b e c são os coeficientes da equação. Nesse contexto, o usuário criou uma planilha, na qual colocou os valores para a , b e c , além de inserir a fórmula de Bhaskara na célula E2, conforme ilustrado a seguir:

	A	B	C	D	E
1		a	b	c	raiz
2	Valor	1	-5	6	3

Assinale a alternativa que apresenta uma possível fórmula empregada pelo usuário na célula E2 para gerar o cálculo desejado no *Microsoft Excel*.

- a) $=(-C2+RAIZ(C2^2-4*B2*D2)/2*B2)$.
- b) $=(-C2+(C2^2-4*B2*D2)^(1/2))/(2*B2)$.
- c) $=(-C2+RAIZ(C2^2-4*B2*D2;2))/(2*B2)$.
- d) $=(-C2+RAIZ(2;C2^2-4*B2*D2))/(2*B2)$.

Questão 13

Os pilares da segurança da informação protegem dados contra ameaças e asseguram a confiabilidade das informações em um mundo digital cada vez mais vulnerável. Dessa forma, analise as sentenças a seguir:

Quando um usuário tenta fazer uma transação bancária e o sistema encontra-se fora do ar, observa-se o comprometimento da disponibilidade.

PORQUE

O pilar da disponibilidade trata da oferta do acesso à informação quando esta é necessária para o usuário. Acerca dessas sentenças, assinale a alternativa CORRETA.

- a) As duas sentenças são verdadeiras, e a segunda é uma justificativa correta da primeira.
- b) As duas sentenças são verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.
- c) A primeira sentença é verdadeira, e a segunda, falsa.
- d) A primeira sentença é falsa, e a segunda, verdadeira.

Questão 14

Dentre os princípios clássicos que regem o orçamento público, destaca-se aquele que veda a inclusão de matérias estranhas à previsão da receita e à fixação da despesa, salvo exceções legalmente previstas. Dessa forma, o princípio orçamentário em questão é o:

- a) Princípio da legalidade.
- b) Princípio da anualidade.
- c) Princípio da especificação.
- d) Princípio da exclusividade.

Questão 15

Um dos princípios da estrutura normativa do orçamento público determina que todas as receitas e despesas devem constar na Lei Orçamentário Anual (LOA) com seus valores brutos, vedada qualquer dedução, garantindo a integralidade da informação orçamentária. Considerando essa premissa, assinale a alternativa que representa CORRETAMENTE esse princípio.

- a) Princípio do orçamento bruto.
- b) Princípio da discriminação.
- c) Princípio da universalidade.
- d) Princípio da unidade.

Questão 16

A Lei n.º 4.320/1964 estabelece normas gerais de direito financeiro para a elaboração e controle dos orçamentos públicos. Considerando sua estrutura normativa, assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE a definição de despesa orçamentária.

- a) Toda saída financeira, autorizada ou não, que reduza o ativo disponível da entidade pública.
- b) Aplicação de recursos autorizada por lei, destinada à execução de ações governamentais.
- c) Transferência de ativos financeiros de titularidade pública para entes privados.
- d) Desembolso compulsório determinado por atos administrativos regulamentares.

Questão 17

A programação orçamentária deve ser acompanhada de instrumentos que possibilitem o controle, a transparência e a consistência das ações governamentais. Entre esses instrumentos, o balanço orçamentário assume função primordial. Diante disso, a finalidade do balanço orçamentário, conforme a Lei n.º 4.320/1964, é:

- a) Registrar a movimentação patrimonial efetiva, com base no regime de competência.
- b) Demonstrar os saldos de disponibilidades financeiras nos bancos públicos.
- c) Apurar o resultado financeiro entre receitas e despesas extraorçamentárias.
- d) Evidenciar a execução da receita e da despesa orçamentária autorizadas para o exercício.

Questão 18

Considerando os princípios que regem a gestão de projetos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A gestão de projetos tem como premissa a rigidez dos processos, não admitindo adaptações durante o ciclo de vida do projeto, mesmo diante de mudanças no ambiente organizacional.
- b) A gestão de projetos reconhece a importância da adaptação contínua ao ambiente e valoriza a entrega de resultados que gerem benefícios para os interessados, indo além do simples cumprimento de atividades previamente planejadas.
- c) Em gestão de projetos, os entregáveis são considerados resultados internos que não necessariamente precisam gerar impacto perceptível para as partes envolvidas.
- d) A gestão de projetos fundamenta-se na execução linear e sequencial de fases, priorizando a conclusão de cada etapa antes do início da subsequente, independentemente da natureza do projeto.

Questão 19

O ciclo de vida do projeto descreve as fases pelas quais um projeto atravessa desde seu início até seu encerramento, sendo que diferentes abordagens podem ser empregadas em razão das características do trabalho a ser desenvolvido. Considerando os modelos contemporâneos de ciclo de vida aplicados à gestão de projetos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O ciclo de vida preditivo é caracterizado pela ausência de planejamento detalhado, sendo suas atividades reorganizadas continuamente ao longo da execução do projeto.
- b) O ciclo de vida adaptativo é apropriado para projetos em que os requisitos não estão completamente definidos no início, permitindo entregas incrementais e ajustáveis com base em feedback contínuo.
- c) O ciclo de vida híbrido é formado exclusivamente pela combinação de dois ou mais ciclos preditivos distintos, sem espaço para integração de métodos adaptativos ou ágeis.
- d) O ciclo de vida iterativo, ao contrário dos demais, pressupõe que a totalidade dos requisitos seja conhecida e imutável desde a fase de iniciação do projeto.

Questão 20

A estrutura de processos no gerenciamento de projetos, conforme a 7ª edição do *Project Management Body of Knowledge* (PMBOK), é um conjunto de práticas selecionadas e adaptadas de acordo com a natureza específica de cada projeto. Sobre a utilização de processos na gestão de projetos,

segundo essa perspectiva, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Os processos definidos na gestão de projetos devem ser rigorosamente seguidos em sua forma original, vedando-se ajustes para atender às particularidades de cada iniciativa.
- b) Os processos de gerenciamento são considerados ferramentas adaptáveis, que podem ser ajustados, combinados ou omitidos em função do contexto, desde que o objetivo final de maximizar a entrega de valor seja preservado.
- c) A seleção de processos em um projeto deve seguir um modelo de aplicação obrigatória, priorizando a conformidade formal em detrimento da necessidade de adaptação ao ambiente do projeto.
- d) A utilização de processos em projetos é dispensável sempre que se adota uma abordagem baseada em princípios, pois o valor é assegurado exclusivamente pela condução empírica das atividades.

Questão 21

A gestão de projetos, em sua perspectiva moderna, integra múltiplas áreas de conhecimento, cada qual contribuindo de maneira específica para a entrega de valor e a concretização dos objetivos organizacionais. Considerando a relação entre essas áreas de gerenciamento, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O gerenciamento da integração do projeto é responsável por assegurar a coordenação adequada de todos os elementos envolvidos, promovendo a coerência entre os processos de escopo, tempo, custo, qualidade, recursos, comunicações, riscos, aquisições e gestão de partes interessadas.
- b) O gerenciamento do escopo do projeto tem como objetivo exclusivo a delimitação dos custos e prazos, sem envolver a definição dos requisitos das entregas ou a gestão das mudanças decorrentes.
- c) A gestão dos riscos em projetos é limitada apenas à identificação de fatores externos que possam impactar negativamente o projeto, não abrangendo incertezas internas ou oportunidades de melhoria.
- d) O gerenciamento das comunicações no projeto é uma função restrita ao envio de informações formais aos patrocinadores, sem considerar as necessidades informacionais dos demais *stakeholders*.

Questão 22

O Acordo de Paris (2015) e a governança climática brasileira compartilham princípios e instrumentos

para enfrentar as mudanças climáticas. Considerando apenas o que está previsto tanto no Acordo quanto nas políticas nacionais do Brasil, analise as sentenças a seguir:

- I- Apoiar e promover o desenvolvimento sustentável como mecanismo para contribuir com a mitigação das emissões de gases de efeito estufa, utilizando mecanismos de supervisão por órgãos designados pelo poder público.
- II- Manter o aumento médio da temperatura global em 3°C.
- III- Acompanhar e monitorar o cumprimento das metas ambientais dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).
- IV- Fomentar a resiliência dos sistemas socioeconômicos e ecológicos, inclusive por meio da diversificação econômica e da gestão sustentável dos recursos naturais.
- V- Avaliação dos impactos e da vulnerabilidade às alterações climáticas, com vista à formulação de políticas nacionais de ações prioritizadas determinadas, levando em consideração pessoas, lugares, ecossistemas vulneráveis e instituições privadas que vendem créditos de carbono.

De acordo com as sentenças é CORRETO afirmar que:

- a) Apenas I, II e V estão corretas.
- b) Apenas I, II e III estão corretas.
- c) Apenas I, III e IV estão corretas.
- d) Apenas I, II, III, e IV estão corretas.

Questão 23

Um dos gargalos para o fortalecimento da Agricultura familiar é a dificuldade de acesso a mercados adequados para escoamento de seus produtos. Nesse contexto, O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), dentre outras premissas, se baseia na hipótese de que ao garantir a comercialização e o preço dos produtos, o programa poderá incentivar e fortalecer a Agricultura Familiar. Nessa esteira, outros pontos também acabam sendo atingidos. Sobre o tema, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Geração de renda para os agricultores, o que se daria com o aumento da produção, da comercialização e de processamento e industrialização dos produtos.
- b) Fortalecimento de circuitos locais e regionais e redes de comercialização.

- c) Incentivo à produção com sustentabilidade, o que, na amplitude do conceito de desenvolvimento sustentável, implicaria produção com menor impacto ambiental, socialmente inclusiva, mais saudável e economicamente viável em longo prazo.
- d) Estímulo ao cooperativismo pelo seu caráter empresarial e aos poucos retirar os agricultores do associativismo, facilitando a competitividade para que possam deixar o programa futuramente se tornando independentes.

Questão 24

A digitalização de serviços públicos aumenta a eficiência do Estado e impulsiona o desenvolvimento econômico, além de estar alinhada ao 16º Objetivo de Desenvolvimento Sustentável da ONU, que prevê instituições eficazes, transparentes e inclusivas. Para implementar essa agenda, o governo federal publicou em 2024 dois decretos complementares: a Estratégia Nacional de Governo Digital (Decreto n.º 12.198/2024) e a Estratégia Brasileira para a Transformação Digital (Decreto n.º 12.308/2024), que juntos buscam modernizar a administração pública e promover a inovação tecnológica em toda a sociedade. Nesse contexto, analise as sentenças a seguir:

- I- O Comitê Interministerial para a Transformação Digital (CITDIGITAL) será um órgão colegiado de natureza consultiva, com a finalidade de assessorar o Presidente da República na elaboração, na implementação e no acompanhamento de políticas públicas destinadas à transformação digital.
- II- Compete ao CITDIGITAL, dentre outras coisas, informar o Presidente da República sobre o acompanhamento das ações de governo para a implementação da Estratégia Brasileira para a Transformação Digital (E-DIGITAL), além de revisar as ações do governo para implementação da E-DIGITAL.
- III- A E-DIGITAL consiste em um conjunto de recomendações estratégicas com vistas a orientar as iniciativas do Poder Executivo Federal em transformação digital, com o objetivo de reduzir o acesso a serviços públicos presenciais, pela facilidade de resolver pelo meio digital.
- IV- A Estratégia Federal de Governo Digital (EFGD) norteará a transformação do Governo Federal por meio de tecnologias digitais que visem oferecer políticas públicas e serviços de melhor qualidade, mais simples e acessíveis ao cidadão.

V- Para a consecução dos objetivos e das iniciativas da Estratégia Federal de Governo Digital 2024-2027, os órgãos e as entidades elaborarão, dentre outros instrumentos de planejamento, um Plano de Transformação Digital que conterà: serviços digitais e melhoria da qualidade; descentralização de canais digitais; governança e gestão de dados; além de segurança e privacidade.

É CORRETO afirmar que:

- a) Apenas as sentenças I, II, III e V estão corretas.
- b) Apenas as sentenças I, II e IV estão corretas.
- c) Apenas as sentenças I, II, III e IV estão corretas.
- d) Apenas as sentenças III, IV e V estão corretas.

Questão 25

A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei n.º 13.709/2018, se relaciona diretamente com a Constituição Federal (CF), concretizando e regulamentando direitos fundamentais previstos no texto constitucional presente no artigo 5º. Nesse contexto, assinale a alternativa que NÃO diz respeito ao escopo da referida lei.

- a) A lei dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, por pessoa natural ou por pessoa jurídica de direito público ou privado, com o objetivo de proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural.
- b) O fornecimento de dados pessoais poderá ser realizado, em algumas hipóteses para o cumprimento de obrigação legal ou regulatória.
- c) Dados sensíveis em nenhuma hipótese poderão ser fornecidos.
- d) O tratamento de dados pessoais de crianças deverá ser realizado com o consentimento específico e em destaque dado por pelo menos um dos pais ou pelo responsável legal.

Questão 26

Diversas correntes teóricas oferecem definições que refletem enfoques distintos quanto à natureza, ao objeto e aos processos envolvidos nas políticas públicas. Sobre as diferentes conceituações de políticas públicas, assinale a alternativa CORRETA.

- a) As políticas públicas podem ser entendidas como um conjunto de ações e decisões tomadas por atores governamentais, visando responder a demandas coletivas e produzir efeitos concretos sobre a realidade social.

- b) As políticas públicas correspondem exclusivamente a iniciativas privadas, destinadas a suprir falhas de mercado, prescindindo da intervenção formal dos órgãos estatais.
- c) A formulação de políticas públicas é caracterizada pela atuação autônoma de grupos sociais, sem qualquer relação com as agendas institucionais ou os processos decisórios do aparato estatal.
- d) As políticas públicas são entendidas como atividades de rotina administrativa da burocracia estatal, sem ligação direta com a definição de prioridades sociais ou econômicas.

Questão 27

A respeito do processo de elaboração de políticas públicas, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O processo de elaboração de políticas públicas consiste exclusivamente na execução administrativa de decisões previamente definidas pelas autoridades competentes, sem espaço para participação social ou ajustes estratégicos.
- b) Na elaboração de políticas públicas, a escolha das alternativas de ação deve priorizar apenas critérios técnicos, independentemente de fatores políticos, econômicos ou sociais.
- c) A implementação das políticas públicas é desvinculada da etapa de formulação, sendo realizada de maneira automática após a aprovação formal das diretrizes.
- d) A elaboração de políticas públicas é caracterizada pela interação entre diferentes fases – como formação da agenda, formulação de alternativas, decisão, implementação e avaliação – em um processo que admite revisões e retroalimentação entre as etapas.

Questão 28

Com relação à teoria de redes de políticas públicas, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A teoria de redes de políticas públicas restringe-se à análise da burocracia estatal, desconsiderando a atuação de organizações da sociedade civil e do setor privado na formação das políticas.
- b) As redes de políticas públicas são formadas exclusivamente por organismos estatais, sem influência de atores externos às estruturas governamentais formais.
- c) As redes de políticas públicas compreendem arranjos flexíveis e dinâmicos, compostos por múltiplos atores públicos e privados que interagem para influenciar decisões e distribuir recursos em torno de objetivos comuns ou conflitantes.

d) A teoria de redes de políticas públicas entende que o processo decisório é linear e hierárquico, seguindo uma lógica centralizada de comando e controle por parte dos órgãos governamentais.

Questão 29

O Decreto n.º 11.820/2023 estabelece, no âmbito da Política Nacional de Abastecimento Alimentar e Nutricional (PNAAB), um conjunto de objetivos que visam, dentre outras finalidades de interesse público, promover o acesso a alimentos adequados e saudáveis e fortalecer a agricultura familiar. Acerca dos objetivos da PNAAB, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A PNAAB tem entre seus objetivos a promoção do abastecimento descentralizado e popular, valorizando o varejo de pequeno porte como estratégia para ampliar a oferta de alimentos adequados e saudáveis, especialmente em regiões caracterizadas como desertos e pântanos alimentares.
- b) A PNAAB objetiva centralizar o abastecimento em grandes centros urbanos, priorizando cadeias de produção em larga escala para uniformizar o acesso a alimentos industrializados.
- c) De acordo com o referido decreto, a PNAAB propõe a substituição da produção familiar por modelos de produção intensiva e altamente mecanizados, como forma exclusiva de garantir segurança alimentar.
- d) Um dos objetivos da PNAAB, conforme o decreto citado, é promover a expansão de monoculturas destinadas à exportação, como principal mecanismo de estruturação dos sistemas alimentares no território nacional.

Questão 30

A Plataforma Agro Brasil + Sustentável, instrumento previsto no art. 6º, da Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), n.º 745/2024, tem funções estratégicas no âmbito da produção agropecuária nacional. Acerca dos objetivos atribuídos a essa plataforma, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A Plataforma Agro Brasil + Sustentável visa consolidar, integrar e disponibilizar informações essenciais para a verificação da qualificação da produção agropecuária nacional, conforme as legislações vigentes, promovendo ainda a validação eletrônica da conformidade dos estabelecimentos rurais.

- b) A principal finalidade da Plataforma Agro Brasil + Sustentável é substituir os sistemas públicos de fiscalização e controle, permitindo a autorregulação total do setor agropecuário, independentemente da observância às normas nacionais.
- c) De acordo com a Portaria MAPA n.º 745/2024, a Plataforma Agro Brasil + Sustentável limita-se a disponibilizar informações cadastrais de propriedades rurais, sem contemplar a integração de dados relacionados à rastreabilidade da produção.
- d) A Plataforma Agro Brasil + Sustentável tem como escopo exclusivo a promoção de práticas agrícolas tradicionais, sem a incorporação de critérios modernos de validação, certificação ou rastreamento da produção.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**Questão 31**

Analise a situação hipotética a seguir:

Um município com alta prevalência de insegurança alimentar grave, implementou um programa de transferência de renda condicionada à participação em oficinas de educação alimentar e nutricional e ao acompanhamento do estado nutricional de crianças menores de cinco anos. Uma avaliação detalhada do programa, após dois anos de implementação, revelou uma diminuição significativa na prevalência de insegurança alimentar grave, porém persistia uma alta incidência de sobrepeso e de obesidade infantil nas famílias beneficiárias.

Neste sentido, a persistência do sobrepeso e da obesidade infantil pode ser justificada:

- a) Pela transferência de renda, que possibilitou o acesso a uma maior variedade de alimentos, incluindo aqueles com alta densidade calórica e baixo valor nutricional, os quais não foram adequadamente abordados nas oficinas.
- b) Pelas oficinas de educação alimentar e nutricional, as quais focaram excessivamente na superação da desnutrição, com orientações insuficientes sobre a prevenção do ganho de peso excessivo e a promoção de hábitos alimentares equilibrados.
- c) Pelo acompanhamento do estado nutricional, que priorizou a identificação e o tratamento da desnutrição aguda e crônica, com protocolos menos sensíveis à detecção precoce do sobrepeso e da obesidade infantil.

- d) Pela combinação da maior disponibilidade de alimentos, proporcionada pela transferência de renda, com a influência de fatores ambientais obesogênicos, como o marketing de alimentos ultraprocessados e o sedentarismo, que superou os efeitos das intervenções.

Questão 32

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) fundamenta-se na articulação intersetorial e na participação da sociedade civil como elementos essenciais para a concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Em face da complexidade dos determinantes da insegurança alimentar e nutricional, e da necessidade de ações coordenadas em diferentes esferas, o instrumento de governança e gestão que representa a estratégia mais abrangente e estruturante para a operacionalização integrada e democrática desse eixo fundamental da PNSAN é:

- O estabelecimento de um sistema nacional de monitoramento e avaliação da SAN, com indicadores definidos em conjunto por representantes governamentais e da sociedade civil, e com a divulgação pública dos resultados para orientar a formulação e a implementação de políticas públicas.
- A instituição e o fortalecimento de Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEAs) em diferentes níveis de governo, com composição paritária entre representantes governamentais de diversas áreas (saúde, educação, agricultura, assistência social, etc.) e da sociedade civil organizada, com poder deliberativo e consultivo na formulação, acompanhamento e avaliação das políticas e programas de SAN.
- A criação de plataformas digitais de participação social para a consulta pública sobre temas relacionados à SAN, e para o monitoramento cidadão da implementação de programas específicos, com mecanismos de feedback e incorporação das contribuições da sociedade civil nas decisões governamentais.
- A formalização de acordos de cooperação técnica entre diferentes ministérios e secretarias de governo, com a definição de responsabilidades e metas intersetoriais para a implementação de ações específicas de SAN, monitorados por um comitê gestor com participação de representantes da sociedade civil em caráter consultivo.

Questão 33

A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) estabelece diretrizes para a organização dos serviços de saúde, considerando a complexa interação entre determinantes sociais, ambientais e culturais na saúde e nutrição dessas populações. Em face da diversidade étnica e das especificidades socioculturais dos povos indígenas, a abordagem de intervenção em saúde e nutrição que demonstra a maior aderência aos princípios da PNASPI é:

- A normatização de cardápios únicos e suplementações alimentares compulsórias, definidos centralmente por órgãos federais, visando à homogeneização das práticas nutricionais e à correção de deficiências prevalentes em levantamentos nacionais.
- O fomento a processos participativos de diagnóstico das necessidades de saúde e nutrição, articulados com a valorização dos saberes tradicionais sobre o uso de recursos naturais, as práticas alimentares ancestrais e a autonomia das comunidades na gestão de suas ações de segurança alimentar e nutricional.
- A padronização da formação de Agentes Indígenas de Saúde (AIS) em protocolos biomédicos universais, com o objetivo de otimizar a aplicação de intervenções clínicas e nutricionais baseadas em evidências científicas ocidentais.
- A criação de centros de referência especializados em saúde indígena, localizados em polos regionais de fácil acesso, para concentrar o atendimento de casos complexos de desnutrição e outras morbidades, independentemente da organização social e territorial de cada etnia.

Questão 34

A Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN), busca a superação do racismo institucional e a redução das disparidades étnico-raciais no acesso e nas condições de saúde. No contexto do monitoramento e da avaliação das intervenções em saúde e nutrição voltadas para essa população, assinale CORRETAMENTE sobre os indicadores complexos e multifatoriais, apontando o mais sensível e específico para aferir a efetividade da PNSIPN a respeito da garantia da segurança alimentar e nutricional com equidade racial.

- A análise comparativa longitudinal da incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) relacionadas à alimentação inadequada, estratificada por raça/cor e nível de escolaridade, em amostras representativas das populações negra e branca.

- b) A avaliação da correlação entre o acesso a serviços de atenção primária à saúde, com equipes multiprofissionais culturalmente competentes, e a prevalência de baixo peso ao nascer em recém-nascidos de mães negras residentes em territórios vulnerabilizados.
- c) A mensuração da variação temporal na prevalência de insegurança alimentar e nutricional, categorizada em seus diferentes níveis (leve, moderado, grave) e estratificada por raça/cor, em comunidades quilombolas, periferias urbanas e outros territórios com significativa presença da população negra, concomitantemente à análise da implementação de ações intersetoriais de promoção da segurança alimentar e nutricional nesses locais.
- d) O acompanhamento da proporção de indivíduos negros com diagnóstico de obesidade, que participam de programas de reeducação alimentar e atividade física oferecidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS), comparando seus resultados com os de indivíduos brancos nos mesmos programas.
- e) alimentar para a garantia da qualidade e a distribuição intra e interaldeias, conforme as necessidades identificadas.
- c) A implementação de um modelo misto que combine a aquisição de gêneros alimentícios básicos padronizados, estocados na USI sob supervisão sanitária, com a promoção e o apoio técnico à produção familiar e comunitária de alimentos tradicionais nas aldeias, incentivando a diversificação da dieta e a autonomia alimentar, com oficinas de capacitação em manipulação segura de alimentos para lideranças e agentes indígenas de saúde.
- d) A construção de cozinhas anexas às instalações da USI, dimensionadas para atender à demanda de pacientes específicos, seguindo os padrões da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), com a contratação de pessoal especializado em nutrição clínica para o planejamento de dietas individualizadas, enquanto o fornecimento de alimentos para as comunidades seria realizado por meio de programas assistenciais pontuais, com foco em grupos vulneráveis.

Questão 35

Em uma Unidade de Saúde Indígena (USI), situada em uma região de isolamento geográfico e marcada por uma rica diversidade de práticas alimentares tradicionais, a gestão integrada do ciclo de alimentos – desde o fornecimento e o armazenamento até o preparo e a distribuição – representa um desafio complexo à luz dos princípios da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI). Considerando as particularidades logísticas, as dimensões culturais e as exigências de segurança alimentar e nutricional, a estratégia de organização físico-funcional e de controle higiênico-sanitário que demonstra maior adequação aos preceitos da PNASPI é:

- a) A adoção de um sistema centralizado de aquisição de alimentos não perecíveis e ultraprocessados, com estocagem prolongada na USI, sob rigorosas normas sanitárias, complementado por cardápios terapêuticos elaborados por nutricionistas externos e distribuídos periodicamente às aldeias por meio de transporte terceirizado com controle de temperatura.
- b) O estabelecimento de polos microrregionais de produção e processamento de alimentos tradicionais, geridos com a participação ativa das comunidades indígenas e seguindo protocolos higiênico-sanitários adaptados aos seus conhecimentos e recursos locais, com o apoio técnico de profissionais de saúde e segurança

Questão 36

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), como um dos eixos estruturantes do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), preconiza a adoção de abordagens pedagógicas que promovam a autonomia e a capacidade de escolhas alimentares conscientes e saudáveis. A respeito dos princípios e das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), a estratégia de EAN que demonstra maior efetividade na transformação de práticas alimentares, em diferentes níveis de intervenção, é:

- a) O desenvolvimento de oficinas culinárias práticas, que ensinem técnicas de preparo de receitas saudáveis e econômicas, com foco na substituição de ingredientes considerados não saudáveis por alternativas mais nutritivas, visando à modificação de hábitos alimentares no âmbito doméstico, a partir da experiência sensorial e da aquisição de habilidades culinárias.
- b) A implementação de projetos de intervenção comunitária que utilizem metodologias participativas para o mapeamento dos sistemas alimentares locais, a identificação de desafios e potencialidades relacionados à alimentação e nutrição, e a construção coletiva de soluções que valorizem os saberes tradicionais e promovam a

segurança alimentar e nutricional de forma sustentável.

- c) A integração de conteúdos de alimentação e nutrição nos currículos escolares de forma transversal e interdisciplinar, abordando temas como a origem dos alimentos, os impactos da produção e do consumo no meio ambiente e na saúde, e a influência da mídia e do marketing nas escolhas alimentares, estimulando o desenvolvimento do senso crítico e da autonomia dos estudantes.
- d) A articulação de ações de EAN em diferentes setores, como saúde, educação, assistência social e agricultura, com o objetivo de promover ambientes alimentares saudáveis em espaços como escolas, locais de trabalho e equipamentos públicos, por meio de regulamentações, incentivos à produção e ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e da oferta de informações claras e acessíveis sobre alimentação e nutrição.

Questão 37

Em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar de alta complexidade, a concepção do *layout* físico-funcional deve rigorosamente observar as normativas sanitárias vigentes, visando à otimização do fluxo de produção e à garantia da segurança dos alimentos, com ênfase na prevenção da contaminação cruzada. Considerando as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BPSAs) preconizadas pela legislação brasileira, o modelo de organização espacial e de fluxo de trabalho que apresenta maior conformidade com os princípios de segurança dos alimentos, em um ambiente hospitalar crítico, é:

- a) Uma planta de serviço alimentar e nutricional que estabelece um fluxo linear e sequencial de produção, desde o recebimento qualificado dos insumos até a expedição das refeições, com áreas dedicadas e separadas fisicamente para alimentos crus (incluindo higienização específica), alimentos processados e alimentos cozidos, além de setores distintos para lavagem de utensílios contaminados e limpos, com acessos independentes sempre que possível.
- b) Um modelo de serviço alimentar e nutricional caracterizado pela adoção de equipamentos multifuncionais, dispostos em ilhas de trabalho flexíveis, que podem ser adaptadas para diferentes tipos de preparo, com um sistema de exaustão e ventilação de alta eficiência e um programa intensificado de higienização de equipamentos,

minimizando a necessidade de grandes áreas segregadas.

- c) Uma estrutura de serviço alimentar e nutricional que prioriza a proximidade entre as áreas de armazenamento (câmaras frias e estoques secos) e as áreas de preparo e cocção, com o objetivo de reduzir o tempo de transporte interno dos ingredientes e minimizar a exposição a variações de temperatura, complementada por um sistema de rastreabilidade digital dos alimentos, desde o recebimento até a distribuição.
- d) Uma organização espacial que integre visualmente todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento até a distribuição, com o uso extensivo de superfícies lisas e laváveis e a implementação de um sistema de codificação por cores para utensílios e equipamentos utilizados em diferentes grupos de alimentos, facilitando a identificação de potenciais riscos de contaminação e a supervisão das práticas de higiene.

Questão 38

A padronização de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) é um elemento crítico para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos em serviços de alimentação e nutrição, abrangendo desde a seleção de fornecedores até a distribuição das refeições. No contexto específico da gestão do fornecimento, armazenamento e transporte de alimentos, o conjunto de procedimentos que demonstra maior conformidade com as Boas Práticas preconizadas pela legislação sanitária brasileira, considerando a rastreabilidade e a prevenção de riscos em toda a cadeia, é:

- a) Adotar um sistema de recebimento que inclua a verificação imediata das temperaturas internas dos alimentos perecíveis e das condições de integridade das embalagens; registrar as informações em planilhas específicas; armazenar alimentos crus separadamente dos cozidos em câmaras frias, com monitoramento contínuo de temperatura e umidade, e utilizar veículos refrigerados, com registro automático de temperatura durante todo o transporte, com procedimentos definidos para ação corretiva em caso de desvios.
- b) Priorizar fornecedores locais para reduzir os tempos de transporte; dispensar a análise laboratorial de amostras dos alimentos recebidos; armazenar os alimentos em locais ventilados e protegidos da luz solar direta, independentemente da natureza do alimento, e utilizar embalagens

secundárias reutilizáveis para o transporte, desde que higienizadas periodicamente.

- c) Implementar um sistema de rodízio de estoque baseado na data de fabricação; realizar verificações aleatórias de temperatura no recebimento; armazenar alimentos secos e refrigerados na mesma área, desde que em prateleiras distintas, e utilizar caixas térmicas sem controle de temperatura para o transporte de curta distância, confiando na rapidez da entrega para garantir a segurança.
- d) Formalizar contratos com fornecedores que apresentem alvará sanitário atualizado; realizar a pesagem e a contagem dos itens no recebimento; armazenar os alimentos em embalagens originais abertas para facilitar a identificação, e utilizar veículos de transporte com isolamento térmico, sem a necessidade de monitoramento contínuo da temperatura, desde que a distância entre o fornecedor e o serviço seja pequena.

Questão 39

A rotulagem de alimentos embalados é um instrumento fundamental para garantir o direito à informação e a escolhas alimentares conscientes, sendo um componente essencial da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), conforme preconizado pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Em relação às informações obrigatórias e complementares nas embalagens de alimentos, a abordagem regulatória que demonstra maior efetividade em promover a compreensão das informações pelos consumidores, especialmente aqueles com menor escolaridade ou dificuldades de interpretação, e em estimular escolhas alimentares saudáveis, no contexto da PNSAN, é:

- a) A exigência da inclusão de alegações nutricionais e de saúde, baseadas em evidências científicas, com destaque para os benefícios de nutrientes específicos e os potenciais efeitos positivos do consumo de determinados alimentos na prevenção de doenças, utilizando uma linguagem persuasiva e motivacional.
- b) A implementação de um sistema de rotulagem nutricional frontal simplificado e de fácil compreensão, utilizando símbolos gráficos e cores para indicar o teor de nutrientes críticos (açúcares adicionados, gorduras saturadas, sódio) e alertar sobre os riscos associados ao consumo excessivo, complementado por informações sobre o tamanho das porções e as recomendações diárias.

- c) A permissão da utilização de informações nutricionais em formato de semáforo, com cores indicando se o teor de um nutriente é alto, médio ou baixo, acompanhado de mensagens educativas sobre a importância de uma dieta equilibrada e da moderação no consumo de alimentos com altos teores de nutrientes críticos.
- d) A obrigatoriedade da declaração da presença de alergênicos e intolerâncias alimentares de forma clara e destacada na embalagem, utilizando termos comuns e alertas visuais, complementada pela inclusão de informações sobre a presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) e sobre os métodos de produção (orgânico e agroecológico).

Questão 40

A preservação da qualidade e da segurança de alimentos minimamente processados, como frutas e hortaliças, durante o armazenamento e a distribuição, exige a aplicação de estratégias de conservação que atuem sinergicamente para inibir a deterioração e os riscos microbiológicos, mantendo as características intrínsecas dos produtos. Considerando as tecnologias de conservação disponíveis e a legislação sanitária brasileira pertinente, a abordagem com a estratégia mais eficaz e inovadora para prolongar a vida útil desses alimentos, preservar seus atributos sensoriais e nutricionais, e garantir a segurança microbiológica em um sistema de distribuição refrigerado, é:

- a) Imergir os produtos em soluções aciduladas e, em seguida, embalar-los em filmes de Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) permeáveis ao oxigênio, combinada com o armazenamento em temperaturas de refrigeração branda (acima de 5 °C), visando à inibição de bactérias patogênicas ácido-sensíveis.
- b) Aplicar altas concentrações de ozônio gasoso em câmaras de armazenamento refrigeradas, seguida da embalagem em Atmosfera Modificada (AM) com elevadas taxas de nitrogênio e baixas taxas de dióxido de carbono, utilizando filmes poliméricos com alta barreira a gases para minimizar a respiração dos produtos.
- c) Combinar irradiação gama de baixa dose para redução da carga microbiana superficial, seguida da embalagem em atmosfera protetora ativa, contendo liberadores de dióxido de carbono e absorvedores de etileno, e armazenar sob refrigeração controlada com monitoramento contínuo de temperatura e umidade relativa.

d) Utilizar embalagens a vácuo com filmes multicamadas, contendo nanopartículas de prata com ação antimicrobiana, associando-as ao armazenamento em temperatura ambiente controlada e à aplicação de revestimentos comestíveis à base de polissacarídeos com incorporação de óleos essenciais.

Questão 41

Considere o contexto a seguir:

Um restaurante popular de grande porte, buscando otimizar a gestão de sua cadeia de suprimentos em resposta à dinâmica da cesta básica alimentar definida pelo Decreto n.º 11.936/2024, que impacta diretamente os padrões de consumo de sua clientela, enfrenta o desafio de coordenar o fornecimento, o armazenamento e o controle de estoque de alimentos de forma eficiente e econômica.

Dessa forma, a estratégia de gestão que demonstra a maior sofisticação e resiliência para garantir o abastecimento contínuo, minimizar custos operacionais, reduzir o desperdício de alimentos e responder de forma adaptativa às variações de demanda e oferta inerentes ao contexto do restaurante popular e da política alimentar vigente é:

- a) Implementar um sistema de controle de estoque do tipo periódico, com revisões semanais baseadas nas médias históricas de consumo dos itens da cesta básica, ajustando os pedidos de compra com base em um fator de segurança fixo para evitar rupturas, sem considerar as promoções sazonais dos fornecedores ou a perecibilidade específica de cada item.
- b) Adotar uma estratégia de estoque mínimo para todos os ingredientes, visando à máxima redução dos custos de armazenamento e do capital de giro imobilizado, com pedidos de reposição acionados apenas quando os níveis atingem o ponto de ressuprimento predefinido, desconsiderando os prazos de entrega dos fornecedores ou as possíveis flutuações abruptas nos preços dos alimentos básicos.
- c) Desenvolver um modelo de gestão da cadeia de suprimentos que integre um sistema de previsão de demanda probabilístico, baseado em dados históricos de vendas, análise de tendências de consumo influenciadas pela cesta básica, e informações sobre eventos futuros (promoções, feriados), com um plano de compras flexível que considere a sazonalidade, os prazos de validade, as

condições de pagamento dos fornecedores e a otimização dos níveis de estoque por meio de diferentes métodos, First In, First Out (FIFO), First Expired, First Out (FEFO), além de um sistema de avaliação contínua de desempenho dos fornecedores.

- d) Estabelecer parcerias de longo prazo com um número limitado de fornecedores exclusivos para os itens da cesta básica, buscando obter melhores preços por volume e simplificar o processo de compra, mantendo um estoque de segurança elevado para mitigar os riscos de atrasos na entrega ou problemas de qualidade, mesmo que isso aumente os custos de armazenagem e o risco de perdas por validade.

Questão 42

Examine o enunciado a seguir:

Um pequeno produtor rural, integrado a um programa de agricultura familiar com o objetivo de fornecer alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), busca otimizar sua linha básica de comercialização e implementar estratégias abrangentes de combate ao desperdício, desde as práticas de cultivo até a entrega dos alimentos nas instituições de ensino, em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional e as políticas públicas de abastecimento.

Nesse sentido, a ação com a abordagem mais eficaz e sustentável para minimizar perdas em todas as etapas, agregar valor aos seus produtos e fortalecer sua resiliência econômica e ambiental, no contexto da agricultura familiar, é:

- a) Adotar um modelo de produção monocultora intensiva para garantir a escala necessária ao atendimento da demanda da merenda escolar, priorizando variedades de alta produtividade e menor suscetibilidade a pragas e doenças, realizando a colheita em um único momento de maturação ideal para a entrega direta, descartando os excedentes ou os produtos fora do padrão estético exigido.
- b) Implementar um sistema de planejamento da produção diversificada, com escalonamento da semeadura e colheita para garantir um fluxo contínuo de alimentos e reduzir os picos de oferta, investir em infraestrutura de pós-colheita (armazenamento refrigerado, processamento mínimo), classificar e embalar os produtos de acordo com os padrões exigidos, e explorar canais de comercialização diversificados, incluindo

mercados institucionais, feiras agroecológicas e venda direta, para otimizar o escoamento e minimizar perdas.

- c) Concentrar os esforços na melhoria das técnicas de cultivo para aumentar a produtividade por hectare, utilizando insumos de baixo custo e práticas de manejo simplificadas, e realizar a venda dos produtos colhidos a intermediários ou cooperativas, transferindo a responsabilidade pelo beneficiamento, embalagem e comercialização, mesmo que isso resulte em menor valor agregado para o produtor e maior risco de perdas na cadeia subsequente.
- d) Estabelecer um cronograma fixo de entregas para as escolas, baseado em estimativas anuais de demanda, ajustando o ciclo de produção para atender a esse cronograma, mesmo que isso implique colheitas antecipadas ou tardias, com potencial comprometimento da qualidade e maior risco de perdas por maturação inadequada ou armazenamento prolongado na propriedade.

Questão 43

O Sistema Único de Assistência Social (SUAS) configura-se como uma política fundamental para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), especialmente em face das complexas dinâmicas de vulnerabilidade social nos centros urbanos. Considerando o Decreto n.º 11.822/2023, que institui a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades, a intervenção, implementada no âmbito do SUAS, que evidencia maior sinergia com os objetivos multifacetados dessa estratégia para a promoção do DHAA em áreas urbanas, transcendendo a mera assistência alimentar imediata, é:

- a) A implementação de um programa de distribuição regular de suplementos nutricionais padronizados, para famílias em situação de vulnerabilidade identificadas nos Centros de Referência de Assistência Social (CRASs), com base em critérios de renda *per capita*, visando à correção de deficiências nutricionais específicas sem a análise dos hábitos alimentares ou do acesso a alimentos culturalmente adequados.
- b) O desenvolvimento de projetos de geração de renda e economia solidária, integrados aos serviços de Proteção Social Especial (PSE) de média complexidade, que envolvam a produção, o processamento e a comercialização de alimentos saudáveis em circuitos curtos, com a participação ativa das famílias atendidas, visando ao

fortalecimento da autonomia e à melhoria do acesso a alimentos adequados.

- c) O estabelecimento de parcerias com supermercados e redes de distribuição para o encaminhamento facilitado de famílias cadastradas no CadÚnico para programas de desconto na aquisição de alimentos básicos, sem a implementação de ações complementares de educação alimentar ou de apoio à organização comunitária para o acesso a alimentos saudáveis.
- d) A articulação com programas de habitação social e regularização fundiária para a criação de hortas urbanas comunitárias em áreas de interesse social, combinada com oficinas sobre produção agroecológica e educação alimentar e nutricional, integradas aos serviços de Proteção Social Básica, visando à promoção do acesso a alimentos saudáveis, geração de renda e fortalecimento do tecido social.

Questão 44

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de grande porte, a implementação de um sistema integrado de controle dos processos de deterioração física, química e biológica é essencial para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos oferecidos. Considerando as Boas Práticas preconizadas pela legislação sanitária brasileira e a necessidade de um controle abrangente em todas as etapas do fluxo de produção, a estratégia de monitoramento e intervenção que demonstra maior eficácia na prevenção da deterioração e na manutenção da integridade dos alimentos é:

- a) Realizar inspeções visuais diárias nas áreas de recebimento, armazenamento e produção, com foco na identificação de desvios de cor, odor e textura dos alimentos, e corrigir imediatamente de problemas pontuais identificados, sem o registro sistemático dos dados ou a análise de tendências.
- b) Implementar um programa de higienização das instalações e equipamentos, baseado em cronograma predefinido, utilizando produtos sanitizantes de amplo espectro, com o monitoramento da eficácia realizado por meio de testes microbiológicos superficiais trimestrais em pontos críticos de contato.
- c) Adotar um sistema de controle de estoque Primeiro que Entra, Primeiro que Sai (PEPS) para todos os gêneros alimentícios, combinado com o monitoramento contínuo das temperaturas de armazenamento (seco e refrigerado) por meio de termômetros calibrados, com registros manuais

diários e ações corretivas pontuais em caso de desvios.

- d) Desenvolver e Aplicar Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) detalhados para todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento até a distribuição, incluindo especificações de tempo e temperatura, higiene pessoal, controle de pragas e manutenção preventiva de equipamentos, monitorando sistematicamente a execução dos POPs por meio de *checklists* e auditorias internas regulares, bem como implementando ações corretivas e preventivas baseadas na análise de dados e tendências.

Questão 45

A Lei n.º 8.080/90, que fundamenta o Sistema Único de Saúde (SUS), estabelece as diretrizes para a promoção, a proteção e a recuperação da saúde. Considerando a crescente prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) no Brasil, e a articulação do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) com os princípios e objetivos do SUS, a ação intersetorial, com foco na prevenção e controle das DCNTs, relacionadas à alimentação e nutrição, que demonstra maior consonância com os preceitos da Lei, em sua integralidade e complexidade, é:

- a) A implementação de campanhas de mídia de massa, com foco na divulgação de informações sobre os riscos do consumo excessivo de sal, açúcar e gorduras, e na promoção de dietas hipocalóricas para o controle do peso, com mensagens uniformes e direcionadas a toda a população, independentemente de suas condições socioeconômicas e culturais.
- b) O desenvolvimento de programas de suplementação alimentar com micronutrientes específicos para grupos populacionais vulneráveis, identificados por meio de inquéritos epidemiológicos, visando à correção de deficiências nutricionais prevalentes e a redução do risco de desenvolvimento de DCNTs associadas a essas carências.
- c) A estruturação de linhas de cuidado específicas para indivíduos já diagnosticados com DCNTs, relacionadas à alimentação e nutrição na atenção primária à saúde, com a oferta de consultas individuais com nutricionistas, para a elaboração de planos alimentares personalizados e o acompanhamento clínico regular para o controle da doença.

- d) O fomento a políticas públicas que regulem a produção, a distribuição e a comercialização de alimentos ultraprocessados, que incentivem a produção e o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, que promovam ambientes alimentares saudáveis em escolas e locais de trabalho, e que garantam o acesso à informação clara e adequada sobre os alimentos, com a participação de diversos setores governamentais e da sociedade civil.

Questão 46

De acordo com a Lei n.º 11.346/2006, a qual trata do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), a segurança alimentar e a segurança nutricional abrangem:

- I- A conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos.
- II- A padronização da alimentação, devendo desconsiderar as particularidades culturais e regionais.
- III- A promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social.

Está CORRETO o que se afirma:

- a) Apenas nas sentenças I e II.
- b) Apenas nas sentenças I e III.
- c) Apenas nas sentenças II e III.
- d) Em todas as sentenças.

Questão 47

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) atua em diversas dimensões da saúde pública. Assinale a alternativa que identifica CORRETAMENTE um dos princípios fundamentais da VAN, conforme os preceitos estabelecidos na legislação brasileira.

- a) Exclusão de grupos populacionais específicos na coleta de dados e informações para garantir rapidez na análise.
- b) Enfoque exclusivamente em medidas curativas, visando ao tratamento de doenças nutricionais já instaladas.
- c) Integração entre as políticas de saúde e as de desenvolvimento social, considerando os aspectos culturais e regionais.
- d) Implementação de políticas alimentares sem a participação da comunidade e dos atores sociais relevantes.

Questão 48

A educação alimentar e nutricional, segundo o Marco Referencial, busca promover hábitos saudáveis no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Dentre as políticas que apoiam essa prática, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) apresenta diretrizes fundamentais. Com base no exposto, um dos princípios da PNSAN é:

- a) O foco exclusivo na suplementação alimentar como única estratégia para a melhoria da nutrição da população.
- b) A atuação centrada apenas no setor de saúde, desconsiderando outras áreas que influenciam na segurança alimentar.
- c) A promoção da sustentabilidade e a proteção do ambiente como elementos centrais da segurança alimentar.
- d) O incentivo à produção de alimentos geneticamente modificados, sem regulamentação.

Questão 49

Considerando os mecanismos de deterioração provocados por fungos filamentosos, analise as afirmativas abaixo:

- I- Fungos são majoritariamente aeróbios e dependem de substratos proteicos para se desenvolverem.
- II- Espécies como *Aspergillus* e *Penicillium* podem produzir micotoxinas termorresistentes.
- III- Fungos filamentosos possuem maior capacidade de adaptação a pH extremos do que bactérias.
- IV- O crescimento fúngico é restrito a alimentos com aw superior a 0,95.

Assinale a alternativa CORRETA.

- a) Apenas I e IV estão corretas.
- b) Apenas II e III estão corretas.
- c) Apenas I, II e III estão corretas.
- d) Apenas II está correta.

Questão 50

As Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição (PPAN) no Brasil são fundamentais para a promoção da saúde e da segurança alimentar. Uma das diretrizes estabelecidas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), visa garantir o acesso à alimentação adequada e saudável. Dessa forma, uma das ações recomendadas por essa política é:

- a) Promover o uso de produtos alimentícios industrializados em substituição aos alimentos *in natura*.
- b) Fomentar a produção e a comercialização de alimentos locais, valorizando a biodiversidade e a cultura alimentar regional.
- c) Incentivar a alimentação em ambientes que desconsiderem as condições sanitárias e de segurança alimentar.
- d) Excluir a participação da comunidade nos processos de formulação e implementação das políticas de alimentação.

Questão 51

Conforme a Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2017), sobre as estratégias para o controle da hipercolesterolemia no tratamento não medicamentoso das dislipidemias, o nível máximo recomendado de ingestão de ácidos graxos saturados para indivíduos considerados saudáveis, e para aqueles com risco cardiovascular elevado (LDL-c acima da meta ou presença de comorbidades), é, respectivamente:

- a) < 15% e < 5% do valor calórico total de ácidos graxos saturados.
- b) < 10% e < 5% do valor calórico total de ácidos graxos saturados.
- c) < 10% e < 7% do valor calórico total de ácidos graxos saturados.
- d) < 12% e < 6% do valor calórico total de ácidos graxos saturados.

Questão 52

As Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição (PPAN) têm como objetivo garantir o direito humano à alimentação adequada e contribuir para a promoção da saúde da população. Nesse sentido, analise as sentenças a seguir:

- I- As PPANs devem considerar a produção alimentar, desconsiderando a parte relacionada ao consumo e à educação alimentar da população.
- II- A intersetorialidade é um princípio fundamental nas PPANs, permitindo a articulação entre diferentes áreas, como saúde, educação e assistência social.
- III- As políticas públicas devem priorizar a alimentação em ambientes escolares, promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

- IV- A abordagem das PPANs deve ser pontual e sem continuidade, focando apenas em programas de emergência em situações de crise alimentar.
- V- A participação da sociedade civil na formulação e na implementação das políticas alimentares é fundamental para a eficácia e a adequação das ações às necessidades locais.

É CORRETO afirmar que:

- a) Apenas as sentenças II, III e V são corretas.
b) Apenas as sentenças I, IV e V são corretas.
c) Apenas as sentenças II e IV são corretas.
d) Apenas as sentenças I e III são corretas.

Questão 53

O monitoramento e a avaliação das práticas de promoção à saúde são essenciais para garantir a eficácia das intervenções e orientar melhorias nas políticas públicas. Dessa forma, analise as sentenças a seguir:

- I- O monitoramento é um processo contínuo que permite observar a implementação das ações e sua conformidade com os planos estabelecidos.
- II- A avaliação deve ocorrer ao final das intervenções, desconsiderando a importância de análises durante a execução das práticas.
- III- A coleta de dados qualitativos e quantitativos é fundamental para uma avaliação abrangente das práticas de promoção à saúde.
- IV- O envolvimento da comunidade nas etapas de monitoramento e avaliação não é relevante, uma vez que os profissionais de saúde detêm todo o conhecimento necessário.
- V- Os resultados das avaliações devem ser utilizados para reorientar e aprimorar as políticas de promoção à saúde.

Assinale a alternativa CORRETA.

- a) Apenas as sentenças I, III e V são corretas.
b) Apenas as sentenças II e IV são corretas.
c) Apenas as sentenças I, II e III são corretas.
d) Apenas as sentenças IV e V são corretas.

Questão 54

A avaliação das práticas de promoção à saúde envolve a análise de diversos aspectos para determinar a efetividade e a eficiência das intervenções. Sobre o tema, analise as sentenças a seguir:

- I- Avaliações formativas são realizadas durante o processo de implementação, com o objetivo de apoiar as ações em tempo real.
- II- A utilização exclusiva de indicadores financeiros é suficiente para avaliar o impacto das práticas de promoção à saúde.
- III- O impacto da promoção à saúde deve ser avaliado não apenas em termos de resultados em saúde, mas também levando em consideração aspectos sociais e econômicos.
- IV- A avaliação deve incluir a perspectiva dos beneficiários, pois sua experiência e feedback são fundamentais para compreender a efetividade das ações.
- V- Monitorar a adesão do público às práticas de promoção à saúde é irrelevante para a avaliação de sua eficácia.

Assinale a alternativa CORRETA.

- a) Apenas as sentenças I, III e IV são corretas.
b) Apenas as sentenças II e V são corretas.
c) Apenas as sentenças I, II e IV são corretas.
d) Apenas as sentenças III e V são corretas.

Questão 55

Uma ação que NÃO se enquadra entre os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014 é:

- a) Valorizar a alimentação caseira e preparar os alimentos à base de ingredientes frescos.
b) Consumir apenas 2 (duas) porções/dia de produtos industrializados, priorizando a praticidade.
c) Dar preferência a alimentos *in natura* ou minimamente processados.
d) Planejar as compras e as refeições, evitando o desperdício de alimentos.

Questão 56

Sobre os grupos de alimentos descritos no Guia Alimentar para a População Brasileira, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Os alimentos *in natura* são aqueles que não sofreram qualquer tipo de processamento ou modificação, tais como frutas, verduras, legumes, carnes e ovos, e representam a base de uma alimentação saudável.
- b) Os alimentos minimamente processados incluem aqueles que passaram por processos simples, como a lavagem, o corte ou a embalagem, mantendo suas características originais, como grãos, legumes secos e laticínios pasteurizados.

- c) Os alimentos ultraprocessados são produtos fabricados com ingredientes que não seriam encontrados em uma cozinha caseira e que geralmente contêm aditivos artificiais, tais como conservantes, corantes e aromatizantes, sendo recomendados para consumo regular.
- d) Os alimentos processados referem-se a produtos que, apesar de serem alterados por processos industriais, podem conter ingredientes naturais e são menos modificados do que os ultraprocessados, como picles, conservas e pães de forma.

Questão 57

Sobre a alimentação da gestante, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Aumentar a ingestão de ácido fólico é fundamental para a prevenção de malformações congênitas.
- b) O consumo excessivo de cafeína deve ser evitado, pois pode estar associado a riscos gestacionais.
- c) As gestantes devem garantir uma ingestão adequada de proteínas para apoiar o crescimento fetal.
- d) Uma dieta rica em frutas e vegetais é suficiente para fornecer todas as vitaminas necessárias durante a gestação.

Questão 58

Em relação à alimentação de crianças de 2 a 5 anos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A quantidade de sal deve ser aumentada na alimentação infantil para melhorar o sabor dos alimentos.
- b) O consumo de açúcar deve ser restrito, pois pode levar à obesidade infantil e problemas dentários.
- c) Alimentos de origem animal não são necessários até os 5 anos de idade, pois a alimentação pode ser baseada apenas em vegetais.
- d) Os laticínios são desnecessários nessa faixa etária, já que as crianças podem consumir apenas água como fonte de hidratação.

Questão 59

No que diz respeito à nutrição de idosos, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) A necessidade de ingestão de água aumenta com a idade, pois a sensação de sede pode diminuir.
- b) Os idosos necessitam de uma maior ingestão de fibras para auxiliar na prevenção da constipação intestinal.

- c) A ingestão de cálcio é essencial para prevenir a osteoporose, e produtos lácteos devem ser priorizados na dieta.
- d) A redução do consumo de proteína é recomendada, pois ela pode sobrecarregar os rins nessa fase da vida.

Questão 60

Sobre a alimentação de pessoas com diabetes, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Alimentos ricos em carboidratos devem ser totalmente evitados para controle glicêmico.
- b) O controle da ingestão de calorias e a escolha de carboidratos complexos são fundamentais para o manejo da condição.
- c) A ingestão de gordura saturada pode ser aumentada, já que não há restrições específicas para essa classe de nutrientes.
- d) O consumo de frutas deve ser limitado, exclusivamente, a frutas cítricas para controle glicêmico.

Questão 61

Em relação à nutrição vegetariana, considere as seguintes alternativas e assinale a INCORRETA.

- a) Vegetarianos precisam estar atentos à ingestão adequada de vitamina B12, que é encontrada principalmente em produtos de origem animal.
- b) A combinação de diferentes fontes vegetais é importante para garantir a obtenção de todos os aminoácidos essenciais.
- c) Dietas vegetarianas bem planejadas podem ser nutricionalmente adequadas para todas as fases da vida, incluindo gestação e lactação.
- d) O consumo de proteína vegetal é sempre superior ao de proteína animal em termos de qualidade nutricional e digestibilidade.

Questão 62

Em relação à adequação alimentar em comunidades assistidas, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) A adequação alimentar deve considerar não apenas a quantidade, mas também a qualidade dos alimentos disponíveis, buscando garantir a diversidade nutricional.
- b) É fundamental que as intervenções alimentares em populações vulneráveis respeitem as práticas culturais e os hábitos alimentares locais.

- c) A entrega de alimentos ultraprocessados pode ser uma estratégia eficaz para suprir rapidamente as necessidades nutricionais da população assistida.
- d) O uso de programas de educação nutricional pode ajudar as comunidades a entenderem melhor suas necessidades alimentares e maneiras de atendê-las.

Questão 63

Sobre a adequação alimentar em programas de assistência social, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A avaliação das necessidades alimentares deve ser feita apenas com base em dados antropométricos, desconsiderando a situação econômica e social da comunidade.
- b) Programas de distribuição de alimentos devem priorizar produtos que gerem dependência em relação à assistência, dificultando a autonomia alimentar.
- c) A inclusão de produtos frescos e minimamente processados nas cestas básicas é essencial para garantir uma alimentação saudável.
- d) As necessidades alimentares variam apenas de acordo com a faixa etária, sem considerar outros fatores como nível de atividade física e condições de saúde.

Questão 64

Acerca da promoção da segurança alimentar em comunidades assistidas, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) O acesso a alimentos adequados em quantidade e qualidade é um dos pilares da segurança alimentar, sendo crucial para o bem-estar das populações.
- b) Programas de segurança alimentar devem ser fundamentados em diagnósticos participativos, considerando as percepções e necessidades da comunidade.
- c) A dependência de doações alimentares para sustentar a segurança alimentar pode promover a autonomia das comunidades assistidas.
- d) A diversificação da dieta e o incentivo à produção local de alimentos são estratégias eficazes para aumentar a segurança alimentar.

Questão 65

A garantia de que os povos possam escolher e manejar seus sistemas de produção de alimentos de forma sustentável, respeitando suas tradições e culturas, é um princípio fundamental na construção de sociedades justas. Esse princípio, que prioriza a

produção local e a dignidade dos agricultores em relação às demandas do mercado, é conhecido como:

- a) Segurança alimentar e nutricional.
- b) Soberania alimentar.
- c) Identidade cultural alimentar.
- d) Promoção da alimentação saudável.

Questão 66

O princípio fundamental para a promoção do direito à alimentação, conforme previsto no artigo 6º da Constituição Federal (CF) de 1988, é o(a):

- a) Acesso universal à educação.
- b) Igualdade de gênero.
- c) Dignidade da pessoa humana.
- d) Liberdade de expressão.

Questão 67

O Sistema Único de Assistência Social (SUAS) foi criado para garantir proteção social a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade. Dessa forma, uma das diretrizes do SUAS é a(o):

- a) Promoção da saúde e do bem-estar social.
- b) Universalização da educação básica.
- c) Garantia da moradia digna.
- d) Desenvolvimento sustentável.

Questão 68

Considerando as orientações para o planejamento de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa que apresenta uma interpretação CORRETA sobre os cuidados necessários na elaboração desses cardápios.

- a) As preparações *diet* e *light* podem ser utilizadas livremente, sem necessidade de comprovação de adequação às legislações vigentes.
- b) A utilização de um método eficaz de planejamento de cardápios pode evitar a repetição excessiva de pratos e contribuir para a aceitação das refeições.
- c) A análise de aceitação dos pratos deve ser realizada apenas 1 (uma) vez por semestre, considerando que o ideal seria manter uma rotina fixa no cardápio.
- d) A repetição de refeições em dias fixos ajuda a criar uma rotina alimentar que facilita a aceitação por parte dos trabalhadores.

Questão 69

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme disposto na Lei n.º 12.982/2014,

estabelece diretrizes para o fornecimento de alimentação escolar. Nesse sentido, determine V para verdadeiro e F para falso.

- O PNAE deve garantir que a alimentação escolar atenda às necessidades nutricionais específicas de estudantes com restrições alimentares, incluindo alergias e intolerâncias.
- A oferta de alimentos deve ser restrita a produtos industrializados, excluindo qualquer tipo de alimento fresco ou natural para garantir a padronização das dietas escolares.
- A elaboração do cardápio deve envolver a participação da comunidade escolar, assegurando que as preferências e necessidades dos estudantes sejam levadas em conta.
- O Programa deve priorizar a aquisição de produtos locais e da agricultura familiar para promover a sustentabilidade e a economia local, incluindo alimentos destinados a alunos com necessidades alimentares especiais.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA de V ou F.

- a) V-F-V-V.
- b) V-V-F-V.
- c) V-F-V-F.
- d) V-F-F-V.

Questão 70

Em relação aos custos em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa que apresenta uma classificação CORRETA e uma breve explicação que demonstra entendimento sobre a natureza dos custos.

- a) Os custos fixos são aqueles que variam proporcionalmente com o aumento ou diminuição na produção e, portanto, são influenciados pelo volume de serviços prestados.
- b) Os custos variáveis incluem despesas como aluguel e salários, que permanecem os mesmos independentemente da quantidade produzida.
- c) Os custos diretos referem-se a itens como produtos alimentícios e mão de obra, que podem ser identificados e atribuídos diretamente à produção.
- d) Os custos rateados são gastos diretos que podem ser facilmente conectados a um produto específico.

Questão 71

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) estabelece diretrizes específicas para a nutrição dos

trabalhadores. Considerando os parâmetros nutricionais estabelecidos, uma interpretação CORRETA do percentual do valor energético total mencionado no PAT é:

- a) O percentual de carboidratos deve ser superior a 75% (setenta e cinco por cento), visando fornecer energia rápida ao trabalhador durante o expediente.
- b) A gordura total deve ser limitada a menos de 15% (quinze por cento) da ingestão calórica total, promovendo uma dieta com risco reduzido de doenças crônicas.
- c) As proteínas devem compor entre 10% e 15% (dez e quinze por cento) do valor energético total, garantindo a adequada recuperação muscular após o esforço físico.
- d) A ingestão de fibras deve ultrapassar 25 (vinte e cinco) gramas, pois contribui para melhores funções intestinais, independentemente do contexto alimentar.

Questão 72

O responsável técnico previsto no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) desempenha um papel crucial na execução das atividades nutricionais. Assim, a função mais relevante desse profissional, no contexto do PAT, é:

- a) Fornecer exclusivamente refeições rápidas e ultraprocessadas aos trabalhadores, a fim de aumentar a eficiência operacional das empresas.
- b) Desenvolver estratégias nutricionais personalizadas, levando em consideração as condições de saúde e as necessidades específicas de cada trabalhador.
- c) Implementar um programa de marketing alimentar que promova a venda de produtos saudáveis aos trabalhadores, visando aumentar as receitas da empresa.
- d) Garantir que a composição das refeições siga padrões rígidos, independentemente da cultura local, desconsiderando os alimentos regionais.

Questão 73

Sobre a Lei n.º 12.249 e o Decreto n.º 11.936, determine V para verdadeiro e F para falso.

- A Lei n.º 12.249/ 2010 permite que os estoques públicos de alimentos sejam doados para instituições que atuam em assistência humanitária, sem fins lucrativos.

- () O Decreto n.º 11.936/ 2024 define quais alimentos são considerados essenciais para a composição da cesta básica brasileira, abrangendo somente produtos industrializados.
- () A doação de alimentos, conforme a lei, pode ser realizada a qualquer instituição que atenda às diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).
- () O Decreto n.º 11.936 estabelece diretrizes que visam assegurar a qualidade nutricional dos alimentos disponibilizados na cesta básica.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA de V ou F.

- a) V-F-V-V.
b) V-F-F-V.
c) V-V-F-F.
d) V-F-V-F.

Questão 74

Sobre a Portaria do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) n.º 745, de 20 de dezembro de 2024, que instituiu o programa e a plataforma Agro Brasil + Sustentável, determine V para verdadeiro ou F para falso.

- () A Portaria estabelece diretrizes para promover a sustentabilidade na agricultura, priorizando práticas que visem à preservação ambiental e à produção agropecuária eficiente.
- () O programa Agro Brasil + Sustentável é voltado exclusivamente para grandes produtores rurais, excluindo pequenos e médios agricultores das iniciativas de sustentabilidade.
- () A plataforma Agro Brasil + Sustentável tem como objetivo integrar informações sobre boas práticas agrícolas e proporcionar capacitação aos produtores rurais.
- () A portaria dispõe sobre a criação de incentivos financeiros para a adoção de tecnologias sustentáveis por todos os tipos de produtores, independentemente do porte.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA de V ou F.

- a) V-F-V-V.
b) V-V-F-V.
c) F-F-V-V.
d) V-F-F-V.

Questão 75

A tecnologia de conservação de alimentos mais eficaz na inibição do crescimento de microrganismos

patogênicos, sem afetar significativamente as qualidades organolépticas dos alimentos, é:

- a) Pasteurização.
b) Congelamento.
c) Desidratação.
d) Irradiação.

Questão 76

Na embalagem de produtos alimentícios, a tecnologia de embalagem ativa é utilizada para melhorar a segurança e a qualidade dos alimentos. Dessa forma, a embalagem ativa pode ser CORRETAMENTE definida como uma:

- a) Embalagem que apenas serve como barreira física contra contaminantes.
- b) Embalagem que interage com o produto ou seu ambiente, liberando ou absorvendo substâncias para prolongar a vida útil do alimento.
- c) Embalagem que é totalmente biodegradável, independentemente do conteúdo.
- d) Embalagem que utiliza apenas materiais plásticos convencionais, sem adição de aditivos.

Questão 77

Em relação à estruturação físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o aspecto essencial para garantir a eficiência na gestão do fluxo de alimentos e a segurança alimentar é a:

- a) Localização da unidade em áreas rurais para facilitar o acesso a produtos frescos.
- b) Distribuição setorial das áreas, assegurando que a recepção, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos estejam organizados de forma a evitar cruzamentos indesejados de fluxos.
- c) Decoração da unidade com foco em atratividade estética, mesmo sem considerar a funcionalidade.
- d) Utilização de equipamentos de cozinha sem certificação de segurança alimentar, priorizando o controle de custos.

Questão 78

Em uma UAN, é fundamental garantir a segurança alimentar por meio da padronização dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP). A designação de temperaturas específicas de armazenamento de alimentos é crítica para a prevenção de contaminações e deteriorações. Considerando as recomendações das autoridades de saúde e as melhores práticas em nutrição e segurança alimentar, assinale a alternativa que apresenta a faixa

de temperatura adequada para o armazenamento de alimentos perecíveis no refrigerador e que justifica a necessidade de controle rigoroso dessa temperatura.

- a) 0°C a 4°C, pois temperaturas abaixo de 4°C inibem o crescimento de patógenos e prolongam a vida útil dos produtos.
- b) 2°C a 6°C, pois a manutenção da temperatura nesse intervalo previne a proliferação de bactérias e contribui para a conservação nutricional.
- c) 0°C a 2°C, visto que temperaturas muito baixas podem causar comprometimento da textura e sabor dos alimentos, tornando-os indesejáveis.
- d) 4°C a 8°C, pois essa variação é ideal para a fermentação controlada de alguns produtos lácteos, garantindo características sensoriais específicas.

Questão 79

Diante da crescente prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) associadas a hábitos alimentares inadequados, a compreensão dos determinantes sociais e comportamentais torna-se fundamental para a implementação de estratégias de intervenção eficazes. Considerando a epidemiologia das DCNTs e as melhores práticas em nutrição, a abordagem de intervenção mais complexa e que pode promover mudanças sustentáveis na saúde da população é:

- a) Incentivar o consumo de produtos ultraprocessados, nas campanhas de saúde pública, destacando a sua conveniência, a fim de melhorar a adesão à alimentação saudável.
- b) Implementar programas de educação nutricional que integrem técnicas de oposição crítica à publicidade de alimentos não saudáveis, promovendo a alfabetização alimentar em diversos contextos sociais.
- c) Reduzir a oferta de alimentos frescos nas redes de supermercados, para diminuir a concorrência e preços incentivando produtores locais.
- d) Promover dietas monoculturais e alternativas de baixo custo que priorizem alimentos ricos em carboidratos simples, desconsiderando a diversidade alimentar e seus efeitos na saúde a longo prazo.

Questão 80

Dentro do contexto da soberania e segurança alimentar e nutricional, assinale CORRETAMENTE sobre a maneira que a valorização da identidade cultural dos povos indígenas e comunidades

tradicionais pode impactar a produção de alimentos e o acesso a uma alimentação saudável.

- a) A valorização da identidade cultural não tem impacto na segurança alimentar, pois a produção deve seguir padrões globais.
- b) A incorporação de saberes e de práticas tradicionais na produção de alimentos potencializa a resiliência das comunidades, garantindo acesso a alimentos saudáveis e diversos.
- c) A identidade cultural é um fator secundário na produção de alimentos e não afeta a saúde da população.
- d) A produção de alimentos deve ser homogênea para garantir eficiência, independentemente das práticas culturais.

QUESTÃO DISCURSIVA

Questão 01

Considerando a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) do Brasil, que busca garantir o acesso a alimentos adequados e saudáveis para a população, discorra sobre os principais objetivos dessa política e analise os desafios enfrentados na sua implementação no contexto atual. Em sua resposta, aborde:

- Os pilares centrais da PNSAN e sua importância para a saúde pública e segurança alimentar.
- As principais ações e estratégias adotadas pelo governo para promover a segurança alimentar e nutricional.
- Os obstáculos e desafios socioeconômicos, culturais e políticos que podem impactar a efetividade da PNSAN e a garantia do direito à alimentação.

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	