

NUTRICIONISTA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no cartão-resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- Faça o preenchimento do tipo de prova e da alternativa que julgar correta, conforme o exemplo a seguir: ●
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1 a 20**.
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente transparente com água, sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Ao terminar sua prova, entregue o cartão-resposta devidamente **preenchido e assinado** ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do cartão-resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta, seja por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da prova sem o acompanhamento de um fiscal.
- Uso do banheiro após entregar seu cartão-resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do cartão-resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

A avaliação do estado nutricional é um processo essencial na prática clínica e em pesquisas epidemiológicas, permitindo identificar indivíduos em risco de deficiências nutricionais ou doenças relacionadas à nutrição. Dentre os métodos utilizados, a antropometria destaca-se por medir dimensões físicas corporais e inferir composição corporal, massa corporal total e distribuição de gordura.

Nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a medida antropométrica realizada na face posterior do braço, no ponto médio entre o processo acromial da escápula e o olécrano da ulna, reconhecida por sua facilidade de localização e elevada correlação com a porcentagem de gordura corporal e o conteúdo total de gordura.

Fonte: Avaliação nutricional : novas perspectivas / Luciana Rossi, Lúcia Caruso, Andrea Polo Galante. - 2. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2015

- (A) Dobra cutânea abdominal.
- (B) Dobra cutânea suprailíaca.
- (C) Dobra cutânea subescapular.
- (D) Dobra cutânea tricpital.

Questão 02

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) configura-se como um campo epistemológico e prático, direcionado à promoção de padrões alimentares saudáveis, articulando-se de forma intrínseca ao Direito Humano à Alimentação Adequada e aos princípios de Segurança Alimentar e Nutricional.

Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/educacao-alimentar-e-nutricional>

No que se refere a Educação alimentar e nutricional, analise as afirmativas abaixo:

I.A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

II.A Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos.

III.A EAN é voltada exclusivamente para crianças e adolescentes, sem considerar todas as fases da vida.

É CORRETO o que se afirma em:

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

(D) I e III, apenas.

Questão 03

O Código de Ética e Conduta do Nutricionista disciplina os direitos, deveres, vedações e responsabilidades no exercício profissional, estabelecendo parâmetros técnicos, científicos e éticos que visam assegurar a qualidade da assistência prestada e a proteção da sociedade. Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo, relativas às condutas e práticas profissionais previstas no Código de Ética do Nutricionista, e, em seguida, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) É dever do nutricionista encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas desviam-se de suas competências.
- (B) É vedado ao nutricionista, ao exercer suas atividades profissionais, cumprir as atribuições obrigatórias definidas por resoluções do CFN e legislações vigentes, em tempo compatível para a execução de tais atividades, de forma adequada, digna e justa.
- (C) É vedado ao nutricionista atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais e fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que não possuam.
- (D) É dever do nutricionista considerar as condições alimentares, nutricionais, de saúde e de vida dos indivíduos ou coletividades na tomada de decisões das condutas profissionais.

Questão 04

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) constitui um referencial estruturante na integração das ações de saúde com a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada. Seus objetivos estratégicos incluem a promoção de padrões alimentares saudáveis, a implementação sistemática da vigilância alimentar e nutricional e a garantia de cuidado integral frente aos agravos relacionados à alimentação e à nutrição.

Sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), registre V para verdadeiro e F para falso, as afirmativas abaixo:

(__)A PNAN tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição.

(__)A PNAN está organizada em diretrizes que abrangem o escopo da atenção nutricional no SUS com foco na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição; atividades, essas, integradas às demais ações de saúde nas redes de atenção, tendo a atenção básica como ordenadora das ações.

(__)A PNAN tem por pressupostos os direitos à Saúde e

à Alimentação e é orientada pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (universalidade, integralidade, equidade, descentralização, regionalização e hierarquização e participação popular).

Fonte: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/pnan>

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) V, V, V.
- (B) F, V, F.
- (C) F, F, F.
- (D) V, F, F.

Questão 05

O preparo de alimentos envolve operações físicas, químicas e térmicas que permitem sua transformação em produtos consumíveis. Entre essas operações, a cocção é um método essencial que utiliza calor para alterar textura, sabor, cor e digestibilidade, além de garantir a segurança alimentar ao inibir microrganismos patogênicos. Os processos de cocção podem ocorrer por calor úmido, seco ou misto, com variações que influenciam diretamente o valor nutritivo dos alimentos. Com relação aos diferentes processos de cocção, registre V para verdadeiro e F para falso, as afirmativas abaixo:

() A cocção por calor úmido pode acontecer por meio de líquido quente ou vapor. É uma cocção lenta, na qual o vapor hidrata o alimento, abrandando as fibras.

() O calor seco ocorre quando, no método de cocção, existe a desidratação do alimento. O calor seco pode ser aplicado ao alimento com ou sem gordura.

() O método de calor misto combina duas técnicas de cocção para obter melhores resultados em termos de sabor.

Fonte: PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2014.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.
- (B) V, F, F.
- (C) F, V, F.
- (D) V, V, V.

Questão 06

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

Fonte: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes>

-e-programas/programas/pnae

Com relação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), analise as afirmativas abaixo:

I.O PNAE tem como objetivo garantir a alimentação escolar dos estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica pública contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

II.O PNAE destina-se aos Estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, incluindo entidades filantrópicas e escolas confessionais mantidas por entidades sem fins lucrativos.

III.O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 07

O controle de estoque é um componente crítico na gestão de serviços de alimentação, garantindo a disponibilidade de insumos, evitando desperdícios e promovendo a segurança alimentar. Requisições adequadas permitem que os alimentos sejam solicitados conforme o consumo previsto, enquanto métodos de inventário e sistemas de registro contribuem para a rastreabilidade e a integridade do estoque.

Com base no exposto, registre V para verdadeiro e F para falso, as afirmativas abaixo:

() O estoque deve ser mantido sempre no máximo possível, sem considerar a rotatividade dos produtos.

() Produtos com prazo de validade próximo ao vencimento não precisam ser monitorados, pois não influenciam na gestão do estoque.

() O controle de estoque contribui para a rastreabilidade dos produtos, assegurando qualidade e segurança alimentar.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, V.
- (B) V, V, F.
- (C) V, V, V.
- (D) F, V, F.

Questão 08

O controle de qualidade de alimentos é uma etapa crítica em serviços de alimentação, garantindo a segurança alimentar e a manutenção das características nutricionais e sensoriais dos produtos. Envolve desde a inspeção no recebimento até a distribuição final ao consumidor.

Com base nesse contexto, registre V para verdadeiro e F para falso, as afirmativas abaixo:

(__) No recebimento de alimentos, é fundamental verificar a integridade das embalagens, a temperatura dos produtos perecíveis e o prazo de validade.

(__) É aceitável armazenar alimentos diretamente sobre o piso para otimizar espaço no estoque, desde que estejam embalados.

(__) A distribuição de alimentos pode ser realizada sem controle de temperatura, pois o risco de contaminação é mínimo.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.
- (B) F, V, F.
- (C) V, V, V.
- (D) V, F, F.

Questão 09

O SUS adota o princípio da direção única em cada esfera de governo, conforme previsto na Constituição Federal e regulamentado pela Lei nº 8.080/1990. Esse princípio estabelece responsabilidades específicas para a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, garantindo a coerência administrativa e a coordenação das políticas de saúde. De acordo com a lei, a direção do SUS é exercida, no âmbito da União, pelo(a):

- (A) Conselho de Saúde.
- (B) Ministério da Saúde.
- (C) Secretaria de Saúde.
- (D) Conferência de Saúde.

Questão 10

A vitamina A é um micronutriente lipossolúvel essencial, presente na forma pré-formada (retinol e retinoides) em alimentos de origem animal e como carotenoides em vegetais. Com base nesse contexto, assinale a alternativa CORRETA sobre a vitamina A:

- (A) A vitamina A pré formada, bem como os retinoides, são substâncias lipossolúveis e, portanto, dependem da ingestão concomitante de lipídios para que sejam adequadamente absorvidos.
- (B) A vitamina A é armazenada, sobretudo, no rim na ordem de 50 a 80% do total da vitamina no organismo.

(C) A mobilização da vitamina A dos estoques hepáticos ocorre independentemente da hidrólise dos ésteres de retinila, sendo liberada diretamente na forma de retinol livre.

(D) A vitamina A é armazenada majoritariamente nos músculos e tecido adiposo, representando apenas uma pequena fração no fígado.

Questão 11

A RDC nº 216/2004 estabelece as diretrizes de Boas Práticas aplicáveis aos serviços de alimentação, com o objetivo de assegurar padrões higiênico-sanitários compatíveis com a segurança dos alimentos preparados. O regulamento detalha os locais e atividades que estão sob seu âmbito de aplicação, bem como define exceções específicas em relação a outros serviços e estabelecimentos com regulamentações próprias. Com base nesse contexto, excluem-se deste Regulamento, EXCETO:

- (A) Os bancos de leite humano.
- (B) As unidades de terapia de nutrição enteral – TNE.
- (C) As padarias.
- (D) Os lactários.

Questão 12

A prescrição nutricional hospitalar exige atenção à consistência alimentar para garantir segurança, digestibilidade e prevenir complicações. As dietas devem ser adaptadas à condição clínica, disfagia, pós-operatório e necessidades metabólicas. Compreender classificações, indicações e limitações das consistências é essencial para intervenções eficazes.

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que identifica a dieta de transição, intermediária entre a dieta líquida e a dieta branda, indicada para situações em que a função gastrointestinal encontra-se comprometida, assim como para indivíduos com dificuldade de mastigação e deglutição de alimentos sólidos, especialmente em pacientes idosos.

- (A) Dieta normal.
- (B) Dieta geral.
- (C) Dieta pastosa.
- (D) Dieta livre.

Questão 13

A RDC nº 275/2002 estabelece Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação. Esta regulamentação é aplicável a estabelecimentos produtores e industrializadores nos quais se realizem atividades tais como:

- I. Produção/industrialização.
- II. Fracionamento.

III. Armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 14

O sigilo profissional é um dever ético fundamental do nutricionista, destinado a proteger a confidencialidade das informações obtidas no exercício da profissão. Com base nesse contexto, é dever do nutricionista manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão, salvo em caso de exigência legal, considerando ainda as seguintes situações:

I. Impedir o manuseio de quaisquer documentos sujeitos ao sigilo profissional por pessoas não obrigadas ao mesmo compromisso. Caso considere pertinente, o nutricionista poderá fornecer as informações, mediante assinatura de termo de sigilo ou confidencialidade pelo solicitante.

II. Respeitar o direito à individualidade e intimidade da criança e do adolescente, nos termos da legislação vigente, em especial do Estatuto da Criança e do Adolescente, sendo imperativa a comunicação ao seu responsável de situação de risco à saúde ou à vida.

III. Divulgar informações sobre hábitos alimentares, histórico clínico ou estado nutricional do paciente a colegas ou familiares, independentemente de autorização, quando houver interesse institucional.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Língua Portuguesa

Questão 15

A cidade está sob alerta para nova tempestade nesta quinta, segundo o Inmet (Instituto Nacional de Meteorologia).

Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c4g944q07vlo>.

adaptado

Na frase em questão, tem-se a presença de um predicado:

- (A) Dois nominais.
- (B) Um nominal.
- (C) Um verbo-nominal.
- (D) Dois verbais.

Questão 16

O cientista também referencia "a falta de políticas preventivas", como a poda de árvores e o aterramento de fios elétricos.

Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c4g944q07vlo>.

adaptado

De acordo com as regras de colocação pronominal, a forma correta do pronome oblíquo para substituir o termo destacado é:

- (A) O cientista também referencia-lhes, como a poda de árvores e o aterramento de fios elétricos.
- (B) O cientista também lhe referencia, como a poda de árvores e o aterramento de fios elétricos.
- (C) O cientista também referencia-as, como a poda de árvores e o aterramento de fios elétricos.
- (D) O cientista também a referencia, como a poda de árvores e o aterramento de fios elétricos.

Questão 17

Na última quarta-feira, a cidade de São Paulo foi afetada por uma forte tempestade, com rajadas de vento que ultrapassaram os 60 km/h.

Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c4g944q07vlo>.

adaptado

Assinale a alternativa correta quanto à nova pontuação sem alteração do sentido original da frase.

- (A) Foi afetada por uma forte tempestade, a cidade de São Paulo, na última, quarta-feira, com rajadas de vento que ultrapassaram os 60 km/h.
- (B) São Paulo, a cidade na última quarta-feira, foi afetada por uma forte tempestade, com rajadas de vento de que ultrapassaram os 60 km/h.
- (C) Com rajadas de vento, que ultrapassaram os 60 km/h na última quarta-feira, a cidade de São Paulo, foi afetada por uma forte tempestade.
- (D) A cidade de São Paulo, na última quarta-feira, foi afetada por uma forte tempestade, com rajadas de vento que ultrapassaram os 60 km/h.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Nos últimos anos, o Brasil vem enfrentando surtos de dengue em diversas regiões, especialmente nas áreas urbanas com alta densidade populacional e presença constante do mosquito *Aedes aegypti*. Em resposta, o Ministério da Saúde vem implementando ações como forma de reduzir casos graves, internações hospitalares e óbitos relacionados à doença. Qual das alternativas abaixo cita uma dessas ações?

- (A) Realização de campanhas apenas de conscientização sobre higiene pessoal.

- (B) Introdução de mosquitos geneticamente modificados em todas as áreas urbanas do país.
- (C) Distribuição de medicamentos antivirais que curam a dengue após a infecção.
- (D) Vacinação contra a dengue, priorizando grupos etários específicos e regiões com maior incidência da doença.

Questão 19

Santa Catarina apresenta grande diversidade geográfica, com regiões que variam do litoral às serras e planaltos. A economia do estado é marcada por atividades agrícolas, industriais e turísticas. Entre os fatores que fortalecem a economia catarinense está o destaque na produção de suínos, aves e alimentos processados, além de expressiva participação na indústria têxtil e metalúrgica.

Qual destes fatores contribui de forma significativa para a economia de Santa Catarina?

- (A) Exploração exclusiva de recursos minerais de ferro e cobre.
- (B) Agroindústria de suínos e aves, associada à indústria têxtil e metalúrgica.
- (C) Extração de carvão como principal fonte de receita.
- (D) Produção de petróleo e gás natural como atividade principal.

Questão 20

Segundo a Lei Orgânica de Guarujá do Sul/SC, qual das alternativas abaixo NÃO constitui um objetivo fundamental da Educação Municipal:

- (A) Formação para o trabalho.
- (B) Formação para a vida.
- (C) Preparo para o exercício da cidadania.
- (D) Desenvolvimento integral da pessoa humana.