

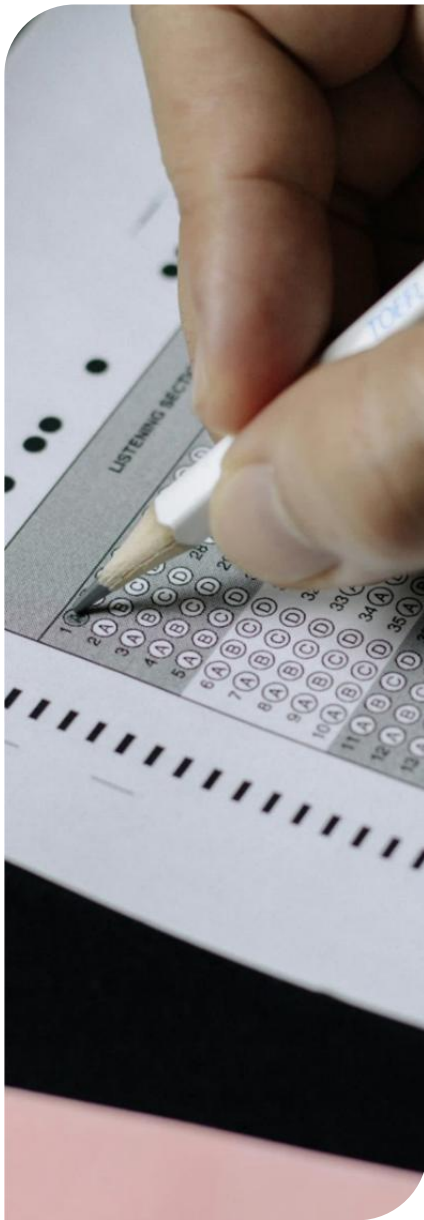
EDITAL Nº 001/2025 DO CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS DE NÍVEIS FUNDAMENTAL,  
MÉDIO e SUPERIOR NO MUNICÍPIO DE CALÇADO (PE)

MUNICÍPIO DE CALÇADO (PE)

NUTRICIONISTA

TARDE

Atenção: Fraudar ou tentar fraudar Concursos Públicos é Crime previsto no art. 311-A do Código Penal.



**ORIENTAÇÕES IMPORTANTES AO CANDIDATO:**

**1. Conferência de documentos:**

- ✓ Verifique seu nome, número do documento e número de inscrição em todos os materiais entregues.
- ✓ Confira o Caderno de Questões quanto a falhas de impressão ou numeração.

**2. Cumprimento das normas:**

- ✓ O descumprimento de qualquer regra constante no Edital, Caderno de Questões ou Folha de Respostas poderá acarretar a eliminação do candidato.

**3. Folha de Respostas:**

- ✓ É o único documento válido para avaliação.
- ✓ Preencha corretamente o campo da assinatura.
- ✓ Assinale apenas uma alternativa por item.
- ✓ Utilize apenas caneta esferográfica azul ou preta.
- ✓ Devolva a Folha de Respostas preenchida e assinada ao fiscal.

**4. Divulgação de provas e gabaritos:**

- ✓ Estarão disponíveis no site do Instituto IGEDUC ([www.igeduc.org.br](http://www.igeduc.org.br)), conforme o Edital.

**5. Condutas proibidas:**

- ✓ Manusear o Caderno de Questões antes do horário oficial.
- ✓ Comunicar-se com outros candidatos durante a prova.
- ✓ Usar aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- ✓ Anotar o gabarito fora da Folha de Respostas.

**6. Exceto quando o enunciado da questão determinar o contrário, considere as seguintes regras:**

- ✓ As questões de Língua Portuguesa devem ser respondidas conforme a norma culta vigente à época da aplicação da prova; as de informática, com base na versão mais atualizada dos softwares mencionados na mesma data; e as de legislação, considerando a versão vigente e mais atual de cada lei.



Este caderno foi feito para ser útil — e reciclado. Descarte corretamente e ajude o planeta.



## CONHECIMENTOS GERAIS

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 7.

### **Conexão perigosa: como as bactérias devoradoras de carne são impulsionadas pela mudança do clima**

Nas últimas três décadas, as temperaturas da superfície do mar aumentaram drasticamente e, em 2024, a temperatura média global da superfície do mar foi a mais alta já registrada, um aumento relacionado aos gases de Efeito Estufa na atmosfera.

"Há uma relação direta entre o aumento da temperatura da superfície do mar e o aumento dos casos", diz Semenza.

Ele está particularmente preocupado com as bactérias *Vibrio* que vivem em águas salobras, onde as temperaturas quentes, a salinidade moderada e os nutrientes na água ajudam as bactérias a se replicarem com particular rapidez. As águas salobras também são o habitat ideal para mariscos como ostras, que podem ser infectados com as bactérias e são frequentemente responsáveis por infecções em humanos.

Embora as bactérias estejam sempre presentes, uma maior densidade de *Vibrio* na água torna a infecção mais provável. Suas temperaturas ideais variam entre 20°C e 35°C e, à medida que as temperaturas do verão se estendem até o outono, a bactéria é capaz de se desenvolver por mais tempo.

Um relatório publicado em maio do ano passado pelo grupo de pesquisa Climate Central descobriu que, em média, as cidades ao redor do mundo tiveram um mês adicional de dias extremamente quentes.

Além de criar condições ideais para a multiplicação das bactérias, Semenza teme que mais dias quentes também levem as pessoas a passar mais tempo na água. Temperaturas elevadas prolongadas também podem reduzir os cursos d'água, aumentando a densidade de bactérias na água que permanece, diz Semenza.

Várias espécies mais comuns de bactérias *Vibrio*, como *Vibrio parahaemolyticus* e *Vibrio alginolyticus*, também estão sendo detectadas com mais frequência, causando sintomas que variam de problemas gastrointestinais a febre e uma infecção cutânea chamada celulite (doença bacteriana comum que afeta as camadas mais profundas da pele e o tecido abaixo dela).

Embora as bactérias *Vibrio* sejam comuns em águas salobras ao longo da costa, a água doce também pode abrigar micróbios assustadores. E mesmo sendo extremamente rara, a exposição à ameba *Naegleria fowleri*, por exemplo, é quase sempre fatal, sendo a responsável por dez casos por ano nos Estados Unidos.

Uma vez que entra nas vias nasais, a *N. fowleri* viaja através do nervo olfativo até o cérebro, onde começa a danificar o tecido. A ameba é extremamente mortal porque não é bacteriana, portanto os médicos não podem tratá-la com antibióticos.

Os casos dessa ameba fatal aumentaram 1,6% ao ano desde 1965 em todo o mundo. O registro mais recente nos em solo estadunidense ocorreu durante o último feriado de 4 de julho na Carolina do Sul, quando um menino de 12 anos morreu após pular no Lago Murray, um reservatório no centro do estado, e ter água infectada entrando em seu nariz.

<https://www.nationalgeographicbrasil.com/meio-ambiente/2025/10/conexao-perigosa-como-as-bacterias-devoradoras-de-carne-sao-impulsionadas-pela-mudanca-do-clima>

### **Questão 01**

Ao citar o relatório do grupo Climate Central, o autor introduz um dado de caráter global. Esse dado reforça a ideia de que:

- (A) As mudanças climáticas estão alterando o padrão de calor em diversas cidades do planeta.
- (B) O aumento da temperatura é um fenômeno esporádico e passageiro.
- (C) A elevação térmica é um evento localizado apenas em regiões tropicais.
- (D) A elevação térmica é causada exclusivamente pela ação bacteriana sobre o ambiente.

### **Questão 02**

O texto não se limita às bactérias *Vibrio*, mas amplia o foco ao tratar da ameba *Naegleria fowleri*. A introdução desse novo exemplo cumpre a função de:

- (A) Demonstrar que outras formas de microrganismos aquáticos também representam ameaça à saúde humana.
- (B) Mostrar que as bactérias são menos perigosas do que os vírus em ambientes marinhos.
- (C) Indicar que a ameba é um organismo inofensivo em águas salobras.
- (D) Sugerir que a poluição industrial é a principal responsável por infecções aquáticas.

### **Questão 03**

A descrição sobre a *Vibrio* e seu ambiente ideal de reprodução aponta para um fenômeno biológico diretamente condicionado por variações climáticas. Isso demonstra que:

- (A) As mudanças de temperatura influenciam o ciclo de vida dos microrganismos.
- (B) As bactérias se adaptam melhor em ambientes de água doce e fria.
- (C) A presença de nutrientes não interfere na proliferação microbiana.
- (D) O aumento da salinidade impede o desenvolvimento bacteriano.

### **Questão 04**

O relato do caso ocorrido nos Estados Unidos,

envolvendo um menino infectado ao nadar, tem um papel específico na argumentação do texto. Sua principal função é:

- (A) Mostrar que a contaminação por amebas é uma realidade apenas em países desenvolvidos.
- (B) Comprovar que a infecção é transmitida exclusivamente pelo consumo de água contaminada.
- (C) Ilustrar concretamente o perigo que microrganismos aquáticos representam, mesmo em ambientes recreativos comuns.
- (D) Indicar que a doença afeta apenas pessoas com doenças respiratórias prévias.

### Questão 05

O texto aborda a elevação da temperatura dos oceanos e suas consequências. Essa informação inicial funciona como ponto de partida para uma discussão mais ampla que envolve:

- (A) A diminuição da biodiversidade oceânica devido à acidez da água.
- (B) A intensificação das correntes marítimas frias nas regiões costeiras.
- (C) O crescimento da população de bactérias nocivas relacionadas ao ambiente marinho.
- (D) O aumento das tempestades e furacões nos oceanos tropicais.

### Questão 06

Ao mencionar as bactérias do gênero *Vibrio*, o texto evidencia que o risco de infecção humana está associado a fatores ambientais e comportamentais. Tal risco se intensifica principalmente porque:

- (A) O aquecimento global está reduzindo a concentração de sal nas águas oceânicas.
- (B) As pessoas têm passado mais tempo em ambientes aquáticos contaminados durante períodos quentes.
- (C) As bactérias se tornaram resistentes aos antibióticos usados em tratamento.
- (D) O consumo de frutos do mar caiu significativamente, ampliando a exposição ambiental.

### Questão 07

A descrição do modo de infecção da *Naegleria fowleri* evidencia uma característica que explica sua alta taxa de mortalidade. Essa característica está relacionada a:

- (A) À impossibilidade de tratamento com antibióticos devido à natureza não bacteriana do organismo.
- (B) À facilidade de transmissão respiratória entre humanos.
- (C) À contaminação direta através da ingestão de frutos do mar crus.
- (D) À resistência da ameba aos produtos químicos utilizados na água tratada.

### Questão 08

Considerando as regras da concordância verbal, analise o seguinte trecho:

*"Grande parte dos profissionais que compõem o setor de auditoria reconheceram o esforço da equipe e disseram estar satisfeitos com os resultados obtidos, ainda que se reconheça a existência de ajustes pontuais a serem feitos."*

Com base na norma-padrão da língua portuguesa, analise a correção da concordância verbal na sentença acima e assinale a alternativa correta:

- (A) Todos os verbos empregados no período estão corretos quanto à concordância verbal, segundo a norma culta.
- (B) O verbo "disseram" está incorreto, pois deveria concordar com "setor", que é singular.
- (C) O verbo "reconhece", na forma "se reconhece", está incorreto, pois deveria ir ao plural: "se reconhecem".
- (D) O verbo "reconheceram" está incorreto, pois deveria concordar com o núcleo "parte", ficando no singular.

### Questão 09

Leia atentamente as afirmativas abaixo:

I. As fotos seguem anexos ao e-mail, e as planilhas, inclusas ao relatório final.

II. As alunas mesmas reconheceram que estavam meio nervosas antes da apresentação.

III. É proibida a permanência de pessoas estranhas na área restrita da empresa.

IV. Os relatórios técnico-administrativos foram elaborados de forma bastante precisa.

V. As crianças estavam só no pátio, aguardando a chegada dos professores.

Em quais das afirmativas lidas o emprego da concordância nominal está correto em todas as ocorrências?

- (A) II, III, IV.
- (B) II, IV, V.
- (C) III, IV.
- (D) I, III, IV.

### Questão 10

Considerando as normas vigentes da língua portuguesa acerca da acentuação de palavras oxítonas, assinale a alternativa em que TODAS as palavras estão corretamente acentuadas.

- (A) Eles ofereceram um cha quente aos viajantes, enquanto voce descansava.
- (B) O heroi da história enfrentou o perigo sem hesitar.
- (C) O avô do menino sempre traz um trofeu simbólico para o vencedor do jogo de domingo.

(D) O avô do menino contou que também já recebeu um prêmio por um feito semelhante.

### Questão 11

Para garantir a integralidade da assistência e otimizar os recursos, o SUS estrutura-se com base em diretrizes organizativas que definem como os serviços devem ser arranjados no território. A Regionalização e a Hierarquização são centrais nesse processo.

Analise as afirmativas a seguir.

I. A Regionalização organiza os serviços de saúde em um território definido (Região de Saúde), visando garantir que a população tenha acesso ao conjunto de ações e serviços que necessita.

II. A Hierarquização significa que o acesso ao SUS deve sempre começar pelos hospitais de alta complexidade (Nível Terciário), que então encaminham o paciente para a Atenção Básica.

III. A Atenção Básica (Nível Primário) deve funcionar como a porta de entrada preferencial e centro de comunicação da rede hierarquizada, coordenando o cuidado nos demais níveis.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 12

A Vigilância em Saúde é um componente essencial do SUS, abrangendo diferentes áreas de atuação para o controle de riscos e agravos à saúde da população. A correta distinção entre suas vertentes, como a epidemiológica e a sanitária, é crucial para a atuação profissional.

Acerca desses conceitos, marque V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

( ) A Vigilância Sanitária foca-se exclusivamente no controle de doenças transmissíveis, investigando surtos e epidemias para orientar medidas de controle.

( ) A Vigilância Epidemiológica tem como objeto principal a fiscalização de ambientes de trabalho e a regulação de produtos farmacêuticos e alimentos.

( ) A notificação compulsória de doenças é uma ferramenta exclusiva da Vigilância Sanitária, utilizada para o recolhimento de produtos inadequados.

( ) A Vigilância Epidemiológica é definida como um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento e a detecção de mudanças nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de adotar medidas de prevenção e controle.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 13

A Atenção Básica (AB) é reconhecida como a "porta de entrada" preferencial do Sistema Único de Saúde e o centro de comunicação da Rede de Atenção à Saúde (RAS). Sua estruturação baseia-se na Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), que define suas diretrizes, fundamentos e atribuições essenciais para a coordenação do cuidado e ordenação da rede.

Analise as afirmativas a seguir.

I. Deve ser o contato preferencial dos usuários, orientando-se pelos princípios da universalidade, acessibilidade, coordenação do cuidado, vínculo, continuidade e integralidade.

II. Atua principalmente com ações de recuperação e reabilitação, sendo as ações de promoção e prevenção de saúde de responsabilidade exclusiva da Vigilância em Saúde.

III. Tem como uma de suas funções a ordenação da Rede de Atenção à Saúde, sendo responsável por organizar e coordenar o fluxo dos usuários nos diferentes pontos de atenção.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 14

A notificação compulsória é o instrumento basilar da Vigilância Epidemiológica, permitindo o monitoramento e a intervenção oportuna em casos de doenças e agravos de interesse para a saúde pública. Assinale a alternativa que define CORRETAMENTE a natureza dessa notificação.

- (A) É a autorização que o paciente deve assinar para permitir que seus dados sejam utilizados em pesquisas clínicas, garantindo o sigilo.
- (B) É a comunicação obrigatória à autoridade de saúde, feita pelos médicos, profissionais de saúde ou responsáveis pelos estabelecimentos, sobre a ocorrência de suspeita ou confirmação de doença, agravo ou evento de saúde pública.
- (C) Refere-se exclusivamente à comunicação de óbitos, sendo a notificação de doenças de responsabilidade da Vigilância Sanitária.
- (D) É um registro opcional que o profissional de saúde pode realizar caso julgue relevante, sendo utilizado apenas para fins estatísticos internos do hospital.

### Questão 15

Os modelos de atenção à saúde se baseiam em diferentes níveis de intervenção, classicamente divididos em ações de promoção, prevenção (primária, secundária, terciária) e recuperação, conforme proposto por Leavell & Clark.

Acerca desses níveis de intervenção, marque V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

( ) A vacinação em massa contra a poliomielite é um exemplo clássico de prevenção secundária, pois visa tratar a doença em seus estágios iniciais.

( ) A promoção da saúde e a prevenção primária são conceitos idênticos, ambos focados em evitar o surgimento de doenças em indivíduos já expostos a fatores de risco.

( ) A realização de um exame Papanicolau para rastreamento de câncer de colo de útero é considerada uma ação de promoção da saúde.

( ) A prevenção terciária foca em reduzir incapacidades e complicações de uma doença já estabelecida e tratada, incluindo ações de reabilitação, como a fisioterapia após um AVC.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 16

A biossegurança estabelece normas para a manipulação de agentes biológicos, classificando-os conforme o risco que oferecem ao profissional, à comunidade e ao meio ambiente. Essa classificação é fundamental para determinar os níveis de contenção necessários.

Sobre a classificação de risco dos agentes biológicos, marque V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

( ) Agentes biológicos da Classe de Risco 4 são aqueles com alto risco individual, mas baixo risco para a comunidade, como o vírus da Hepatite B.

( ) A Classe de Risco 1 inclui agentes com risco moderado para o profissional e limitado para a comunidade, exigindo Nível de Biossegurança NB-2.

( ) O Nível de Biossegurança 3 (NB-3) é exigido para manipulação de agentes da Classe de Risco 2, como o *Mycobacterium tuberculosis*.

( ) Agentes da Classe de Risco 3, como o *Mycobacterium tuberculosis* ou o HIV, apresentam alto risco individual e risco moderado para a comunidade, existindo geralmente profilaxia ou tratamento.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a

sequência correta dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 17

A Lei nº 8.080/1990, ao regulamentar o SUS, inovou ao incluir a participação social como uma de suas diretrizes organizacionais fundamentais. Esse mecanismo visa garantir o controle social sobre as políticas de saúde. Sobre essa diretriz, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A participação da comunidade é uma diretriz do SUS que se materializa através dos Conselhos e Conferências de Saúde, garantindo o controle social na gestão do sistema.
- (B) A participação da comunidade é exercida exclusivamente por meio de ouvidorias, que centralizam as reclamações e sugestões dos usuários.
- (C) A diretriz da participação popular foi revogada pela Lei nº 8.142/1990, que a substituiu pelo princípio da gestão centralizada no Ministério da Saúde.
- (D) A participação da comunidade no SUS é restrita à iniciativa privada, que pode opinar sobre os contratos de complementariedade de serviços.

### Questão 18

Um profissional de saúde, ao receber um usuário visivelmente ansioso na recepção da unidade, interrompe sua atividade burocrática para praticar a escuta qualificada, buscando compreender a demanda do paciente além da queixa clínica imediata. Ele o acomoda e explica o fluxo do atendimento, visando reduzir sua ansiedade. Essa postura está alinhada aos preceitos da Política Nacional de Humanização (PNH). A PNH busca transformar a relação entre profissionais, usuários e gestores no SUS. Sobre uma das diretrizes centrais da PNH evidenciada na situação, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O Acolhimento é uma diretriz que implica uma postura ética de escuta qualificada e reorganização do processo de trabalho para receber e responder às demandas do usuário, indo além da simples triagem.
- (B) A Gestão Participativa (Cogestão) determina que apenas os gestores devem tomar decisões sobre o fluxo, sem a participação de usuários ou profissionais da linha de frente.
- (C) A Ambiência refere-se à criação de espaços físicos confortáveis e privativos, sendo o único fator determinante para a redução da ansiedade do usuário.
- (D) A Clínica Ampliada foca exclusivamente na utilização de protocolos clínicos rígidos para garantir a eficiência do atendimento, desconsiderando a subjetividade do usuário.

### Questão 19

O sigilo profissional é um pilar fundamental da relação entre o profissional de saúde e o paciente, visando preservar a privacidade e a confiança. No entanto, existem situações complexas em que o profissional se depara com dilemas éticos sobre a manutenção ou a quebra desse sigilo.

Analise as afirmativas a seguir.

I. O sigilo profissional é absoluto e não pode ser quebrado em nenhuma circunstância, mesmo que a informação seja relevante para evitar dano maior à própria pessoa ou a terceiros.

II. A "justa causa" para a quebra do sigilo ocorre quando o profissional identifica um risco iminente e grave à saúde ou vida do paciente ou de terceiros, sendo a quebra do sigilo o único meio de evitar o dano.

III. O "dever legal" de quebra do sigilo, como na notificação compulsória de doenças, prevalece sobre a obrigação ética de sigilo, não configurando infração ética se realizado nos limites da lei.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 20

A história da saúde pública no Brasil é marcada pela transição de diferentes modelos de atenção, que refletem as concepções de saúde e doença vigentes em cada época, culminando na proposta do SUS.

Sobre os modelos de atenção em saúde pública, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

( ) O modelo campanhista, predominante no início do século XX, focava na assistência individualizada e hospitalocêntrica, sendo a base para a criação do INAMPS.

( ) O SUS (Sistema Único de Saúde) adota integralmente o modelo assistencial privatista, priorizando a compra de serviços privados em detrimento da rede pública.

( ) A transição demográfica e epidemiológica, com o aumento de doenças crônicas, tornou o modelo campanhista (focado em doenças agudas) o mais adequado para a realidade atual.

( ) O modelo campanhista caracterizou-se por intervenções verticais, centralizadas e focadas no combate a epidemias e endemias específicas, como a febre amarela e a varíola, muitas vezes de forma autoritária.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Questão 21

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a nutricionista é responsável pelo planejamento de cardápios balanceados, que devem atender aos princípios de variedade, harmonia e adequação nutricional. Considerando a estrutura clássica de uma refeição completa, composta por entrada, prato básico, prato principal, guarnição, sobremesa e bebida, assinale a alternativa que corresponde ao componente classificado como guarnição, cuja função é complementar o prato principal, agregando sabor, cor e valor nutricional à refeição.

- (A) Purê de Batatas.
- (B) Arroz e feijão.
- (C) Bolo de Chocolate.
- (D) Frango assado.

### Questão 22

Um restaurante autuado pela vigilância sanitária apresentou, em defesa, registro fotográfico de freezers com alimentos armazenados em potes plásticos sem identificação. O gestor alegou que os produtos eram de uso interno e preparados no mesmo dia.

Com base na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assinale a alternativa correta quanto ao procedimento a ser adotado quando as matérias-primas e os ingredientes não forem integralmente utilizados no processo de preparo.

- (A) As matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- (B) Os ingredientes remanescentes devem ser imediatamente reincorporados ao estoque geral, desde que acondicionados em recipientes herméticos e submetidos à refrigeração por período máximo de 24 horas, independentemente de identificação específica.
- (C) Os alimentos e insumos parcialmente utilizados podem ser armazenados junto aos produtos acabados, desde que o ambiente possua temperatura controlada e sistema de ventilação adequado, dispensando registro da data de fracionamento.

- (D) Os produtos não utilizados integralmente podem permanecer em suas embalagens originais abertas, desde que acondicionados sob refrigeração e afastados de alimentos prontos para consumo, sendo dispensável a rotulagem complementar.

### Questão 23

Durante a avaliação do consumo alimentar de um paciente, foi registrado o seguinte desjejum:

Alimento	Quantidade	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Leite integral	200 ml	9,6	6,4	6,8
Pão francês	50 g	29,3	4	1,5
Manteiga com sal	10 g	—	—	8,24
Banana (prata)	100g	26	1,3	0,1
<b>Total da refeição</b>	—	<b>64,9</b>	<b>11,7</b>	<b>16,64</b>

Dados obtidos da Tabela de Composição de Alimentos – TACO

Com base nos valores de macronutrientes apresentados na tabela, estime o valor energético total (VET) dessa refeição.

- (A) 471,9 kcal  
 (B) 456,2 kcal  
 (C) 517,3 kcal  
 (D) 531,9 kcal

### Questão 24

Os cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser elaborados pelo responsável técnico, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados. Devem atender às necessidades nutricionais dos estudantes, respeitar hábitos e cultura alimentar local e promover alimentação saudável e sustentável, considerando a sazonalidade e a diversidade agrícola da região. Além disso, precisam ser adaptados para estudantes com necessidades alimentares especiais, como doenças crônicas, alergias e intolerâncias, garantindo inclusão e segurança nutricional. Considerando a Resolução Nº 06 de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é CORRETO afirmar que:

- (A) É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 3 dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina A.
- (B) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras.

- (C) Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 720g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras.
- (D) É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina D pelo menos 6 dias por semana nos cardápios escolares.

### Questão 25

O nutricionista é o responsável técnico pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, devendo assegurar que as atividades estejam em conformidade com os princípios de qualidade e segurança alimentar. Nesse contexto, é atribuição do nutricionista:

- (A) Isentar-se da responsabilidade técnica quando houver supervisores administrativos.
- (B) Elaborar cardápios, supervisionar a produção e implementar boas práticas de fabricação.
- (C) Responder tecnicamente apenas pelos contratos de fornecimento de insumos.
- (D) Definir o cardápio apenas com base na aceitação dos comensais, independentemente dos valores nutricionais.

### Questão 26

Durante o puerpério, o aleitamento materno exclusivo configura-se como uma das estratégias mais eficazes para a promoção da saúde infantil e materna, sendo recomendado até os seis primeiros meses de vida. O processo de lactação envolve uma complexa interação de mecanismos neuroendócrinos que asseguram tanto a produção quanto a ejeção do leite materno. A liberação dos hormônios responsáveis por essas funções é desencadeada por estímulos fisiológicos e é fortemente influenciada pelas condições emocionais e nutricionais da lactante.

Com base nesse contexto, analise as afirmativas a seguir.

- I. A ocitocina da pituitária posterior estimula as células mioepiteliais da glândula mamária a se contraírem, provocando o movimento do leite por meio dos ductos e seios lácteos, um processo referido como descida.
- II. A ocitocina pode ser liberada por estímulos visuais, táteis, olfativos e auditivos, e até mesmo quando a mãe pensa na criança.
- III. A secreção de ocitocina também pode ser inibida por dor, estresse emocional e físico, fadiga e ansiedade.

É CORRETO o que se afirma em:

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

## Questão 27

No âmbito da vigilância sanitária aplicada à nutrição, os serviços de alimentação devem garantir condições estruturais e operacionais que assegurem a inocuidade e a qualidade dos alimentos produzidos. Tais requisitos abrangem desde o planejamento físico-funcional das instalações até o controle higiênico-sanitário das áreas e dos equipamentos.

Com base na Resolução RDC nº 216 de 2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas, referentes aos requisitos estruturais e funcionais das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

() A ventilação dos ambientes deve priorizar o conforto térmico dos manipuladores, podendo o fluxo de ar incidir diretamente sobre os alimentos, desde que provenha de sistema de ar filtrado e devidamente higienizado periodicamente.

() Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

() As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

## Questão 28

Nas últimas décadas, o avanço científico e tecnológico na área da nutrição permitiu compreender que o alimento não atua apenas como fonte de energia e nutrientes, mas também como modulador de processos fisiológicos e preventivo de doenças. Essa abordagem, conhecida como nutrição funcional, valoriza compostos bioativos capazes de promover saúde e reduzir o risco de enfermidades crônicas. Nesse contexto, o conceito de alimento funcional ultrapassa a ideia tradicional de fonte de nutrientes, relacionando-se à promoção da saúde e à prevenção de doenças crônicas.

Fonte: PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2014.

No que se refere as propriedades dos alimentos funcionais, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) As fibras alimentares presentes em cereais e leguminosas reduzem o risco de câncer gástrico e aumentam o colesterol LDL plasmático.
- (B) A alicina, presente no alho, possui ação antioxidante, mas não exerce influência sobre os níveis de colesterol sérico ou pressão arterial.
- (C) Os probióticos são compostos bioativos digeríveis que servem de substrato para o crescimento da microbiota intestinal maléfica.
- (D) Os fitoestrógenos, isoflavonas e lignanas, encontrados em leguminosas e cereais, estão associados à redução de colesterol e ao menor risco de câncer de mama.

## Questão 29

Conforme estabelecido na Lei nº 11.346 de 2006, a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

No que se refere a Segurança Alimentar e Nutricional, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

() A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

() O poder público possui liberdade para decidir se adota ou não políticas e ações voltadas à segurança alimentar e nutricional, sem obrigação de garantir mecanismos de promoção ou fiscalização.

() A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

## Questão 30

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição observou aumento progressivo nos custos de produção das refeições, sem alteração significativa no número de comensais atendidos. A nutricionista responsável analisou o consumo per capita, os registros de sobras e

o índice de perdas no armazenamento. Considerando esse contexto, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

(\_\_\_) Capacitar a equipe para seguir boas práticas de manuseio e realizar inspeções regulares são medidas essenciais para evitar desperdícios.

(\_\_\_) Um controle de estoque eficiente contribui para minimizar esses problemas e aumentar a lucratividade.

(\_\_\_) Adotar práticas eficientes é dispensável para otimizar o controle de estoque no varejo alimentício.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 31

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), configura-se como um marco estratégico nas ações do Estado brasileiro voltadas à consolidação do direito humano à alimentação adequada e à saúde. No que diz respeito a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A atualização da PNAN em 1999 teve como principal objetivo substituir o conceito de segurança alimentar e nutricional pelo de suplementação alimentar, priorizando estratégias voltadas ao combate à fome por meio da distribuição de alimentos industrializados.
- (B) A diretriz de vigilância alimentar e nutricional preconiza a coleta de dados apenas para fins estatísticos, sem relação direta com o planejamento e a gestão das ações de saúde no território.
- (C) A PNAN apresenta 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.
- (D) A PNAN estabelece que as ações de alimentação e nutrição devem ser desenvolvidas exclusivamente no âmbito hospitalar, priorizando a assistência curativa e a intervenção medicamentosa em detrimento das ações de promoção da saúde.

### Questão 32

Paciente R.P., sexo masculino, 60 anos, portador de hipertensão arterial sistêmica há 10 anos, foi admitido em acompanhamento ambulatorial apresentando cefaleia frequente, fadiga e discreto edema em membros inferiores. Utiliza losartana e hidroclorotiazida. Antropometria: peso: 87 kg; estatura: 1,72 m (IMC = 29,5 kg/m<sup>2</sup>). Com base na interpretação integrada dos dados clínicos, antropométricos e laboratoriais apresentados, assinale a alternativa CORRETA no que se refere às

condutas e orientações nutricionais adequadas ao manejo dietoterápico deste paciente.

- (A) A avaliação nutricional mostra eutrofia, não sendo necessário ajuste dietético significativo.
- (B) A dieta deve ser hipossódica, priorizando frutas, verduras e leguminosas, conforme preconiza o padrão DASH.
- (C) A redução de peso não é recomendada, pois o sobrepeso pode proteger o paciente contra flutuações pressóricas.
- (D) A dieta deve ser hipercalórica e hipossódica, priorizando frutas, verduras e leguminosas, conforme preconiza o padrão DASH.

### Questão 33

Uma criança de 8 anos foi encaminhada para acompanhamento nutricional em um serviço de atenção primária. Durante a avaliação antropométrica, constatou-se que seu índice de massa corporal (IMC) para idade apresentou escore  $z > +2$  e  $\leq +3$ . Considerando os critérios de classificação nutricional infantil, assinale a alternativa que corresponde à classificação correta desse escore z.

- (A) Obesidade.
- (B) Magreza.
- (C) Magreza acentuada.
- (D) Obesidade grave.

### Questão 34

Durante a gestação, ocorrem adaptações cardiovasculares, renais e hematológicas, como aumento do volume sanguíneo, débito cardíaco e taxa de filtração glomerular, resultando em hemodiluição e alterações nos níveis séricos de proteínas e vitaminas hidrossolúveis. O sistema gastrointestinal é afetado pela progesterona, causando diminuição da motilidade, constipação, refluxo e alterações na digestão de nutrientes. A respiração se adapta com hiperventilação leve, melhorando a troca gasosa fetal, enquanto a pressão arterial diastólica diminui temporariamente. A placenta regula a transferência de nutrientes e oxigênio, adaptando-se a diferentes condições maternas para suportar o crescimento fetal. Inicialmente, o feto depende da nutrição uterina antes do estabelecimento do fluxo sanguíneo pelo cordão umbilical, sendo a eficiência placentária crucial para prevenir restrição de crescimento intrauterino.

Fonte: Krause, M.V.; Mahan, L.K.; Raymond, J.L. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15ª ed. Elsevier, 2021.

Com relação as alterações fisiológicas da gestação, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(\_\_\_) O volume sanguíneo aumenta, com grande variabilidade entre as mulheres. Este aumento de volume no sangue resulta em concentrações menores de hemoglobina, albumina sérica, outras proteínas do soro

e das vitaminas hidrossolúveis, principalmente após o fim do primeiro trimestre.

(\_\_\_) O débito cardíaco aumentado acompanha a gestação e aumenta o tamanho cardíaco. A pressão arterial, principalmente diastólica, diminui durante os primeiros dois trimestres por causa da vasodilatação periférica, mas pode voltar aos valores pré-gestação no terceiro trimestre.

(\_\_\_) Durante a gestação a função do sistema gastrointestinal (GI) muda de vários modos que afetam o estado nutricional. No primeiro trimestre náuseas e vômitos podem ocorrer, seguidos por um retorno de apetite que pode ser voraz (ver Náuseas e Vômitos, Hiperêmese Gestacional e Ptolismo).

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 35

Os métodos de obtenção de dados da ingestão dietética são ferramentas essenciais para avaliar os hábitos alimentares de indivíduos e populações. Esses métodos permitem identificar padrões de consumo, avaliar nutrientes e detectar inadequações nutricionais. A escolha do método depende do objetivo do estudo, da população e dos recursos disponíveis.

Fonte: Krause, M.V.; Mahan, L.K.; Raymond, J.L. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15ª ed. Elsevier, 2021.

No que se refere aos métodos de obtenção de dados da ingestão dietética, analise as afirmativas abaixo.

I. O método recordatório de 24 horas de coleta de dados exige que os indivíduos se lembrem de alimentos específicos e quantidades de alimentos que consumiram nas 24 horas passadas.

II. O questionário de frequência alimentar é uma revisão retrospectiva da ingestão baseada na frequência (i.e., alimento consumido por dia, por semana ou por mês). Para facilitar a avaliação, o gráfico de frequência alimentar organiza os alimentos em grupos que têm nutrientes comuns.

III. O registro alimentar diário, ou diário alimentar, envolve a documentação da ingestão dietética conforme ela ocorre, e com frequência é usado em ambientes clínicos ambulatoriais.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 36

De acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, constitui infração ético-disciplinar a ação ou omissão, ainda que sob a forma de participação ou conivência, que implique em desobediência ou inobservância de qualquer modo às disposições deste Código.

No que se refere a esse preceito e considerando o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, no que se refere as infrações e penalidades aplicáveis ao exercício profissional do nutricionista, analise as afirmativas a seguir.

I. Responde pela infração quem a cometer, participar ou for conivente.

II. A caracterização das infrações ético-disciplinares e a aplicação das respectivas penalidades regem-se por este Código e pelas demais normas legais e regulamentares específicas aplicáveis.

III. A ocorrência da infração, a sua autoria e responsabilidade e as circunstâncias a ela relacionadas serão apuradas em processo instaurado e conduzido em conformidade com as normas legais e regulamentares próprias e com aquelas editadas pelos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas nos limites de suas respectivas competências.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 37

"Com o prolongamento do estado de jejum, uma vez que nenhum alimento é ingerido, ao mesmo tempo em que ocorre uma diminuição acentuada da concentração de glicogênio hepático, o organismo torna-se dependente da gliconeogênese hepática, primariamente a partir de glicerol, lactato e aminoácidos. O ciclo de Cori e o ciclo alanina glicose (Figura 1) desempenham um papel relevante, porém não fornecem carbonos para o saldo de síntese de glicose".

Fonte: Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença / Silvia Maria Franciscato Cozzolino, Cristiane Cominetti . -- Barueri, SP : Manole, 2013.

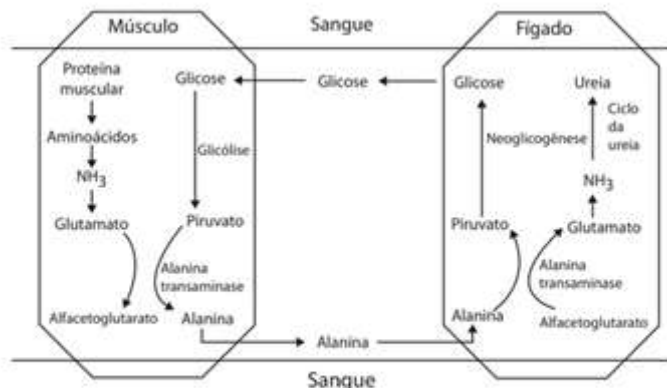


Figura 1. Ciclo alanina-glicose  
Fonte: adaptada de Cynobier<sup>11</sup>

Com base nos processos descritos no contexto acima, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

( ) No jejum, o músculo consiste em uma fonte de aminoácidos utilizados na gliconeogênese hepática, especialmente alanina e glutamina.

( ) O fígado utiliza a acetil-CoA derivada da oxidação de ácidos graxos como principal fonte de carbonos para a síntese de glicose durante o jejum.

( ) Após o jejum, o glicogênio hepático é ressintetizado diretamente a partir da glicose sanguínea, e não pela via indireta via lactato e aminoácidos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 38

De acordo com o Art. 67 do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é direito do profissional delegar atribuições privativas a estagiários de nutrição. No entanto, essa prerrogativa é legítima desde que:

- (A) Sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, uma vez que o termo de compromisso preveja autonomia parcial do estagiário na execução das atividades assistenciais.
- (B) Sob a supervisão indireta e responsabilidade compartilhada entre o nutricionista e a instituição de ensino, dispensando o acompanhamento presencial constante no campo de estágio.
- (C) Sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, de acordo com o termo de compromisso do estágio.

- (D) Sob a supervisão direta e responsabilidade do profissional, sendo facultativa a observância integral do termo de compromisso, quando o estágio ocorrer em instituições públicas.

### Questão 39

A higiene pessoal do manipulador é considerada um dos pilares das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, uma vez que o ser humano constitui a principal fonte de contaminação física e microbiológica no ambiente produtivo. A RDC nº 216/2004, determina condutas específicas para a apresentação pessoal, visando minimizar o risco de transferência de microrganismos e partículas aos alimentos.

Segundo as Boas Práticas de Manipulação, o uso de adornos pessoais (anéis, pulseiras, brincos, relógios, colares e maquiagem) durante a manipulação de alimentos:

- (A) Pode ser tolerado em estabelecimentos de pequeno porte.
- (B) É facultativo, desde que o manipulador utilize touca e avental limpo.
- (C) É permitido se os adornos forem de material inoxidável e higienizados antes do uso.
- (D) É proibido, pois esses objetos acumulam sujidades e microrganismos e podem cair nos alimentos.

### Questão 40

Durante uma consulta de rotina em uma Unidade Básica de Saúde, um nutricionista avalia uma paciente de 30 anos, sexo feminino, trabalhadora administrativa, que relata sedentarismo e aumento progressivo de peso nos últimos meses. Ao realizar a avaliação antropométrica, o profissional registra os seguintes dados: Peso corporal: 86 kg e Estatura: 1,63 m

Considerando o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e os critérios de classificação estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2000), assinale a alternativa CORRETA quanto ao resultado e à interpretação nutricional desse indivíduo.

- (A) IMC = 32,36 kg/m<sup>2</sup> — classificado como obesidade grau I, com risco elevado para doenças associadas.
- (B) IMC = 28,3 kg/m<sup>2</sup> — classificado como eutrófico, sem risco associado.
- (C) IMC = 27,4 kg/m<sup>2</sup> — classificado como pré-obesidade, com risco aumentado para agravos metabólicos.
- (D) IMC = 31,5 kg/m<sup>2</sup> — classificado como obesidade grau II, com risco muito elevado para comorbidades.

RASCUNHO - NÃO DESTAQUE