

CONCURSO PÚBLICO

EMPRESA GERENCIAL DE PROJETOS NAVAIS - EMGEPRON

EDITAL N.º 01/2026

NUTRICIONISTA

Duração: 4h (quatro horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **50 (cinquenta)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, e **prova de redação**, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS		CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	PROVA DE REDAÇÃO
LÍNGUA PORTUGUESA	RACIOCÍNIO LÓGICO		
1 a 10	11 a 20	21 a 50	

b) Um cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas, com a folha da prova de redação no verso.

- 02** Verifique se este material está em ordem e se o seu nome, RG, cargo e número de inscrição conferem com os dados que aparecem no cartão de respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03** Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do cartão de respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04** No cartão de respostas da prova objetiva, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo:



- 05** Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06** O candidato poderá entregar seu cartão de respostas, seu caderno de questões e retirar-se da sala de prova somente depois de decorrida **1 (uma) hora** do início da prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o termo de ocorrência declarando sua desistência do certame, que será lavrado pelo coordenador do local.
- 07** Só será permitido ao candidato levar o caderno de questões, a partir de **1 (uma) hora** para o horário de término da prova.
- 08** Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, o seu cartão de respostas. **O candidato que se retirar da sala levando o cartão de respostas estará automaticamente eliminado do certame.**
- 09** Reserve os **30 (trinta)** minutos finais para marcar seu cartão de respostas e transcrever sua redação. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em consideração para correção.
- 10** Os **3 (três)** últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o tempo de duração da prova, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir:

Fórum Econômico Mundial começa nesta segunda-feira em Davos

Começa nesta segunda-feira (19), em Davos, na Suíça, o Fórum Econômico Mundial. Há 55 anos, o encontro reúne líderes políticos e dirigentes de empresas das principais economias mundiais. O tema do evento, que ocorre até dia 23, é “Um Espírito de Diálogo”, buscando promover a cooperação entre líderes políticos, empresários e organizações.

O fórum contará com a participação de mais de 3 mil delegados de mais de 130 países, incluindo 64 chefes de Estado e de governo, de acordo com a organização. A representante do governo brasileiro será a ministra da Gestão e da Inovação dos Serviços Públicos, Esther Dweck.

Ela irá participar de diferentes debates, entre eles a reunião do *Global Digital Collaboration* (GDC), grupo que envolve governos, sociedade civil, organismos internacionais e empresas com foco em soluções digitais. O presidente Luiz Inácio Lula da Silva já participou de edições anteriores, mas não vai a Davos em 2026.

Concentração de riqueza

Um relatório divulgado nesta segunda-feira pela Oxfam Brasil, por ocasião da abertura do Fórum Econômico Mundial, aponta que a riqueza dos bilionários cresceu mais de 16% em 2025. Esse aumento é três vezes superior à média dos últimos cinco anos, chegando a US\$ 18,3 trilhões, nível mais alto da história.

O estudo ressalta que, desde 2020, a riqueza dos bilionários aumentou 81%, enquanto uma em cada quatro pessoas não tem regularmente o suficiente para comer, e quase metade da população mundial vive na pobreza. Comparativamente, o aumento da riqueza coletiva em US\$ 2,5 trilhões, entre 2024 e 2025, seria suficiente para erradicar a pobreza extrema 26 vezes. (com Agência Brasil)

Fonte: <https://www.jb.com.br/mundo/2026/01/1058396-forum-economico-mundial-comeca-nesta-segunda-feira-em-davos.html>. Acesso em 19/01/2026. Texto adaptado

1. No texto, o dado de que a riqueza dos bilionários cresceu 16% em 2025 é apresentado principalmente com o objetivo de:

- A) informar estatisticamente
- B) valorizar o crescimento econômico
- C) neutralizar críticas ao sistema econômico
- D) evidenciar o contraste entre crescimento da riqueza e pobreza global

2. Considerando o conjunto do texto, pode-se afirmar que sua intenção principal é:

- A) promover o evento
- B) divulgar dados econômicos
- C) informar sobre o fórum e problematizar a desigualdade econômica global
- D) criticar diretamente líderes mundiais, nem sempre muito alinhados com questões sociais

3. O texto anterior apresenta características do gênero:

- A) crônica
- B) editorial
- C) artigo de opinião
- D) notícia jornalística

4. No trecho “**Ela** irá participar de diferentes debates” (3º parágrafo), o emprego do pronome destacado contribui para a coesão textual porque:

- A) retoma um evento mencionado anteriormente
- B) substitui uma ideia abstrata discutida no parágrafo
- C) recupera a expressão “Fórum Econômico Mundial”
- D) estabelece uma relação anafórica que evita repetição lexical e garante continuidade temática

5. “**Há 55 anos, o encontro reúne** líderes políticos e dirigentes de empresas das principais economias mundiais” (1º parágrafo). À luz da norma-padrão, o trecho em destaque poderia ser corretamente substituído por:

- A) Faz 55 anos que o encontro reúne
- B) Faz-se 55 anos que o encontro reúne
- C) Fazem 55 anos que o encontro reúne
- D) Fazem-se 55 anos que o encontro reúne

6. No trecho “O fórum **contará** com a participação de mais de 3 mil delegados” (2º parágrafo), a palavra em destaque é classificada como verbo:

- A) intransitivo
- B) transitivo direto
- C) transitivo indireto
- D) transitivo direto e indireto

7. “A **representante** do **governo** brasileiro será a ministra da Gestão e da Inovação dos Serviços Públicos, Esther Dweck” (2º parágrafo). Nesse trecho, as duas palavras em destaque são classificadas, respectivamente, como:

- A) substantivo e substantivo
- B) substantivo e verbo
- C) verbo e substantivo
- D) verbo e verbo

8. “Um relatório divulgado nesta segunda-feira pela Oxfam Brasil, por ocasião da abertura do Fórum Econômico Mundial, aponta **que** a riqueza dos bilionários cresceu mais de 16% em 2025” (4º parágrafo). O elemento em destaque introduz uma oração subordinada:

- A) substantiva completiva nominal
- B) substantiva objetiva direta
- C) adjetiva explicativa
- D) adjetiva restritiva

9. No trecho “O estudo ressalta que, desde 2020, a riqueza dos bilionários aumentou 81%” (5º parágrafo), as vírgulas que isolam a expressão “desde 2020” justificam-se porque:

- A) isolam expressão intercalada de valor restritivo
- B) isolam adjunto adverbial temporal intercalado
- C) separam adjunto adnominal deslocado
- D) separam um aposto explicativo

10. Na palavra **CONCENTRAÇÃO**, o elemento em destaque é um sufixo cuja função é transformar um verbo ("concentrar") em nome ("concentração"). A única palavra que, na língua portuguesa atual, igualmente apresenta esse mesmo sufixo é:

- A) educação
- B) ambição
- C) emoção
- D) tradição

RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Uma agência de turismo ofereceu aos seus clientes um pacote de viagem para o destino X e outro para o destino Y. Ao final de um determinado período, o número de pacotes vendidos para o destino X correspondeu a 13/19 do número de pacotes vendidos para o destino Y. Logo, se o número de pacotes vendidos para o destino X nesse período foi maior do que 100, o número de pacotes vendidos para o destino Y foi, no mínimo, igual a:

- A) 146
- B) 148
- C) 150
- D) 152

12. Helena não tem filhos gêmeos. A probabilidade de que os 3 filhos de Helena tenham nascido no mesmo dia da semana é de:

- A) $\frac{1}{49}$
- B) $\frac{3}{49}$
- C) $\frac{1}{343}$
- D) $\frac{3}{343}$

13. Considere a seguinte proposição:

Se Helena é casada com Reinaldo e Carmem é filha de Rita, então Joana é irmã de Maurício.

A negação lógica dessa proposição está indicada em:

- A) Helena é casada com Reinaldo e Carmem não é filha de Rita e Joana é irmã de Maurício
- B) Helena é casada com Reinaldo e Carmem é filha de Rita e Joana não é irmã de Maurício
- C) Helena não é casada com Reinaldo e Carmem não é filha de Rita e Joana é irmã de Maurício
- D) Helena não é casada com Reinaldo e Carmem não é filha de Rita e Joana não é irmã de Maurício

14. Para todo número real x , considere que $@(x)$ seja igual ao triplo do inverso da quinta parte do quadrado de x . Logo, $@(@(2))$ é igual a:

- A) 6/5
- B) 5/6
- C) 16/15
- D) 15/16

15. As percentagens de álcool nos combustíveis X e Y são, respectivamente, 24,5% e 27%. A percentagem de álcool de uma mistura contendo 8,4 litros do combustível X e 12,6 litros do combustível Y é:

- A) 27,5%
- B) 27,0%
- C) 26,5%
- D) 26,0%

16. Um número natural é chamado de "saudável" se ele é um múltiplo comum de 84, 108 e 126, e, de "doente", se ele for um divisor comum de 360, 240 e 810. A diferença entre o menor número "saudável" e o maior número "doente" é:

- A) 724
- B) 726
- C) 824
- D) 826

17. Uma pesquisa realizada com **N** pessoas constatou que 126 pessoas usam os aplicativos **A** e **B**, 384 pessoas usam o aplicativo **A**, 412 pessoas usam o aplicativo **B** e 128 pessoas não usam nenhum desses dois aplicativos. O valor de **N** é um número múltiplo de:

- A) 7 e 13
- B) 4 e 13
- C) 7 e 19
- D) 4 e 19

18. Uma instituição financeira ofereceu três tipos de investimentos a 400 clientes de duas regiões diferentes. A tabela a seguir mostra o número de clientes de cada região que aderiram a cada tipo de investimento.

Região	Investimento Conservador	Investimento Moderado	Investimento Agressivo	Nenhum Deles
A	102	64	38	12
B	70	72	34	8

Escolhendo-se ao acaso um desses clientes, a probabilidade de que ele seja da região A ou não tenha aderido a um investimento moderado é de:

- A) 82%
- B) 84%
- C) 86%
- D) 88%

19. Certo dia Helena afirmou:

- Alguns gerentes de instituições financeiras são especialistas no mercado de ações.
- Todos os especialistas no mercado de ações são pessoas prudentes.

Se as afirmações de Helena são verdadeiras, então, necessariamente, também é verdade que:

- A) algum gerente de instituição financeira é prudente
- B) todas as pessoas prudentes são especialistas no mercado de ações
- C) nenhuma pessoa prudente é gerente de uma instituição financeira
- D) todo especialista no mercado de ações é gerente de instituições financeiras

20. Helena possui 5 livros distintos, dentre eles o livro X, e pretende doar pelo menos dois desses livros, de modo que o livro X será obrigatoriamente doado. O número máximo de maneiras diferentes de Helena escolher os livros que serão doados é:

- A) 12
- B) 15
- C) 21
- D) 24

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Durante a digestão, o quimo proveniente do estômago chega ao duodeno com pH ácido, exigindo mecanismos fisiológicos que permitam a atuação eficiente das enzimas digestivas intestinais. Nesse contexto, o pâncreas exerce papel fundamental por meio de sua função exócrina, ao liberar secreções diretamente no intestino delgado. Considerando a anatomofisiologia do sistema digestório, a principal característica da secreção pancreática exócrina é:

- A) liberação de enzimas digestivas em meio ácido
- B) absorção de lipídios e de vitaminas lipossolúveis
- C) secreção de bicarbonato e de enzimas para o duodeno
- D) produção de gastrina e de secretina, responsáveis pelo controle da motilidade gástrica

22. Em atendimento ambulatorial, Mariana, 54 anos, relata dificuldade para mastigar alimentos sólidos, após procedimento odontológico recente, sem apresentar doenças crônicas associadas. O nutricionista decide ajustar o plano alimentar, preservando os princípios da dieta normal, mas realizando adaptações necessárias à condição apresentada. Considerando a situação descrita, uma modificação qualitativa da dieta normal ocorre quando há:

- A) redistribuição da ingestão alimentar ao longo do dia
- B) adequação do plano alimentar à faixa etária do indivíduo
- C) aumento do valor energético total, sem alteração na composição alimentar
- D) alteração na consistência, na composição ou no tipo de alimento ofertado ao longo do dia

23. Carlos, 42 anos, encontra-se internado em pós-operatório imediato de cirurgia abdominal, apresentando resposta inflamatória sistêmica e aumento do gasto energético. Durante a avaliação nutricional, o profissional considera as alterações metabólicas próprias do estresse fisiológico, para a definição da conduta dietoterápica. Diante desse contexto, a conduta nutricional adequada deve priorizar a:

- A) redução da ingestão proteica, para evitar sobrecarga renal
- B) oferta energética e proteica compatível com o aumento do catabolismo
- C) exclusão de carboidratos, com o objetivo de promover melhor controle glicêmico durante o estresse fisiológico
- D) manutenção da ingestão habitual, sem realização de ajustes nutricionais frente às alterações metabólicas presentes

24. Ana, assistente social que atua em uma unidade básica de saúde, acompanha famílias residentes em áreas com elevada desigualdade social. Durante a avaliação das condições de vida dessas famílias, observa-se renda instável, limitação no uso de serviços de saúde e dificuldade de acesso regular a alimentos. Diante desse cenário, o nutricionista da equipe identifica a necessidade de atenção prioritária a grupos com maior risco de agravos nutricionais. Considerando o contexto apresentado, caracteriza-se como grupo nutricionalmente vulnerável:

- A) indivíduos adultos jovens economicamente ativos
- B) indivíduos que seguem padrões alimentares culturalmente distintos
- C) pessoas com acesso regular a serviços de saúde e à alimentação
- D) populações expostas à insegurança alimentar e a condições socioeconômicas adversas

25. A nutricionista responsável técnica de uma unidade de alimentação e de nutrição observou que um alimento perecível apresentava escurecimento progressivo, odor desagradável e redução significativa da vida útil. A análise técnica indicou elevação da atividade de água (aw), mantendo-se inalterada a composição centesimal do produto. Considerando os conhecimentos sobre características dos alimentos, conclui-se que tais alterações decorrem, principalmente:

- A) de falhas higiênicas-sanitárias isoladas, sem relação com as propriedades físico-químicas do alimento
- B) da composição centesimal do alimento, que determina, de forma independente, sua estabilidade e vida útil
- C) da perda do valor nutricional causada exclusivamente pela degradação de vitaminas hidrossolúveis, independentemente das condições de armazenamento
- D) do aumento da atividade de água, enquanto característica físico-química, que favorece reações enzimáticas e a multiplicação microbiana, resultando em alterações organolépticas e redução da estabilidade do alimento

26. Durante inspeção sanitária em uma cozinha, o responsável técnico avalia os critérios de armazenamento de alimentos à luz dos princípios da segurança dos alimentos, considerando fatores microbiológicos, físicos e químicos envolvidos no risco de contaminação cruzada. No processo de organização do estoque, a classificação dos alimentos em grupos nutricionais deve ser aplicada de forma integrada às boas práticas sanitárias. Diante desse contexto, a conduta que contribui de forma mais eficaz para a prevenção da contaminação cruzada é:

- A) agrupar os alimentos exclusivamente com base em seu valor nutricional, priorizando similaridade de composição
- B) separar alimentos crus e prontos para consumo, independentemente do grupo alimentar, respeitando fluxo, acondicionamento e barreiras físicas
- C) organizar os alimentos conforme o grau de processamento industrial, associando alimentos minimamente processados e ultraprocessados, desconsiderando critérios sanitários relacionados ao risco microbiológico
- D) armazenar alimentos de origem animal e vegetal no mesmo compartimento, desde que embalados, mantendo controle de temperatura, sem considerar a possibilidade de vazamentos, ruptura de embalagens ou contato indireto

27. Em um treinamento ministrado pela Dra. Beatriz em uma UAN, foi demonstrado o pré-preparo de cenouras e de brócolis utilizando o branqueamento. Ao ser questionada pela equipe sobre a necessidade desse “trabalho extra” antes do congelamento, Beatriz explicou corretamente que o principal objetivo nutricional e funcional dessa etapa é:

- A) inativar enzimas como peroxidase e polifenoloxidase, evitando a degradação de pigmentos, de vitaminas e o surgimento de off-flavors
- B) promover a gelatinização do amido superficial, criando uma barreira física que impede a perda de vitaminas lipossolúveis durante o armazenamento prolongado
- C) aumentar a concentração de minerais por meio da osmose reversa ocorrida durante o choque térmico, compensando as perdas de nutrientes sofridas durante o cultivo
- D) garantir a esterilização comercial do vegetal, eliminando a necessidade de controle rigoroso da temperatura de congelamento, já que os microrganismos remanescentes estarão inativos

28. Conforme as definições estabelecidas pela Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA, o procedimento operacional que integra as etapas de limpeza e de desinfecção em instalações e equipamentos é denominado:

- A) sanitização
- B) desinfecção
- C) higienização
- D) esterilização

29. Um paciente adulto procura atendimento ambulatorial relatando início súbito de náuseas e vômitos intensos aproximadamente 3 horas após ter consumido uma salada de maionese em um evento social. O paciente não apresenta febre e relata que outros convidados manifestaram sintomas idênticos no mesmo intervalo de tempo. Considerando o curto período de incubação e a sintomatologia descrita, o agente etiológico provável é:

- A) Salmonella Enteritidis
- B) Staphylococcus aureus
- C) Listeriamonocytogenes
- D) Escherichia coli enteropatogênica

30. Um paciente de 58 anos, sexo masculino, com diagnóstico de Doença Renal Crônica (DRC) estágio 3b (Ritmo de Filtração Glomerular estimado em 35 mL/min/1,73m²), não diabético e clinicamente estável, é encaminhado para acompanhamento nutricional, visando ao tratamento conservador. Para esse paciente, com base nas diretrizes do *Kidney Disease Outcomes Quality Initiative (KDOQI) 2020*, a recomendação de ingestão proteica expressa em g/kg de peso ideal/dia é de:

- A) 0,6 a 0,8
- B) 1,0 a 1,2
- C) 1,2 a 1,4
- D) 1,5 a 1,8

31. Ao operacionalizar um cardápio com restrição orçamentária, o nutricionista decide substituir o filé de frango por sobrecoxa desossada. Para manter a porção de 100g de Peso Líquido (PL) no prato do cliente, ele consulta as fichas técnicas e observa que o Fator de Correção (FC) da sobrecoxa é superior ao do peito. Sobre essa decisão, é correto afirmar que o(a):

- A) custo real da sobrecoxa será sempre inferior ao do peito, pois o Peso Bruto adquirido é convertido integralmente em porção servida após o tratamento térmico
- B) substituição por cortes com maior percentual de tecido conjuntivo exige a redução do tempo de cocção para garantir que o Fator de Absorção de água seja maximizado
- C) fator de cocção (Índice de Conversão) não deve ser considerado nessa análise, pois o rendimento final depende exclusivamente da retirada de ossos e de gordura no pré-preparo
- D) planejamento de compra deve considerar o FC maior da sobrecoxa para calcular o Peso Bruto, sob risco de a quantidade adquirida ser insuficiente para atender ao per capita planejado

32. No planejamento físico de uma UAN, a configuração do *layout* deve garantir que o fluxo de insumos e de processos ocorra de forma linear e sem cruzamentos entre etapas sujas e limpas. Isso implica que o(a):

- A) setor de pré-preparo de vegetais deve possuir barreira física ou separação funcional em relação à área de preparo final, visando a prevenir a contaminação cruzada
- B) área de recepção de mercadorias deve ser adjacente à área de higienização de utensílios para otimizar o uso de pontos de água e reduzir o custo fixo com encanamentos
- C) dimensionamento do setor de armazenamento seco deve ser priorizado em relação às câmaras frias, independentemente da periodicidade de entrega dos fornecedores locais
- D) instalação de exaustores deve ocorrer exclusivamente na área de recepção, uma vez que a dissipação de vapores e odores não interfere na temperatura das áreas de cocção

33. A manutenção da dieta enteral em temperatura ambiente por períodos superiores a 4 horas em enfermarias ou UTIs é considerada um Ponto Crítico de Controle (PCC) de alta gravidade, uma vez que o(a):

- A) aquecimento residual da dieta facilita a infusão por gravidade, reduzindo a necessidade de bombas de infusão e otimizando o tempo de assistência da equipe de enfermagem à beira do leito
- B) legislação sanitária permite a exposição prolongada desde que o frasco seja mantido em suporte de inox, material que neutraliza a atividade enzimática de bactérias gram-positivas no ambiente hospitalar
- C) precipitação de micronutrientes em temperaturas superiores a 25 °C altera a osmolaridade da dieta, resultando obrigatoriamente em obstrução irreversível da sonda nasoesférica ou nasogástrica
- D) alta densidade de nutrientes da fórmula favorece a proliferação acelerada de patógenos, podendo causar quadros de diarreia nosocomial e sepse de origem gastrointestinal no paciente imunossuprimido

34. Helena, 52 anos, apresenta diagnóstico de dislipidemia mista, com elevação de LDL-colesterol e triglicerídeos, sem uso atual de terapia farmacológica. Durante a consulta nutricional, o plano alimentar é elaborado com base em evidências sobre metabolismo lipídico, qualidade das gorduras dietéticas e efeitos de componentes alimentares sobre o perfil lipídico plasmático. Considerando os mecanismos envolvidos na modulação das dislipidemias, a conduta dietoterápica mais adequada é:

- A) instituir restrição hídrica concomitante à alta ingestão de fibras insolúveis para acelerar o trânsito intestinal, minimizando o tempo de ação da lipase pancreática e a formação de quilomícrons
- B) prescrever dieta com restrição severa de gorduras totais (< 15 % do Valor Energético Total), priorizando carboidratos de alto índice glicêmico para estimular a via da sinalização da insulina e inibir a lipólise periférica
- C) elevar o aporte de ácidos graxos saturados de cadeia média (TCM) para favorecer a beta-oxidação mitocondrial e aumentar a ingestão de colesterol dietético (> 500 mg/dia), visando ao downregulation da enzima HMG-CoA redutase por feedback negativo
- D) limitar a ingestão de ácidos graxos saturados a menos de 7 % do Valor Energético Total (VET), substituir gorduras trans por ácidos graxos poli-insaturados e monoinsaturados, e incentivar o consumo de fitoesteróis (2 g/dia) e fibras solúveis (> 10 g/dia) para reduzir a reabsorção micelar de colesterol

35. Laura, 29 anos, após investigação clínica e exames laboratoriais, recebe diagnóstico de doença celíaca, apresentando sintomas gastrointestinais recorrentes e alterações compatíveis com enteropatia autoimune. Durante o acompanhamento nutricional, o profissional orienta a conduta dietoterápica com o objetivo de promover a recuperação da mucosa intestinal e prevenir complicações associadas. Considerando o mecanismo fisiopatológico da doença celíaca, o tratamento dietoterápico eficaz consiste em:

- A) implementar dieta isenta de glúten de caráter permanente, com exclusão estrita de proteínas de reserva do trigo, cevada e centeio, e controle rigoroso de contaminação cruzada
- B) prescrever restrição de glúten baseada no limiar de tolerância individual, permitindo o consumo ocasional de produtos que contenham malte, desde que associados ao uso de enzimas proteolíticas exógenas para hidrólise da gliadina
- C) orientar dieta isenta de fodmaps concomitantemente à exclusão do glúten apenas durante a fase aguda da doença, com reintrodução gradual de cereais integrais após a normalização dos níveis de transglutaminase tecidual (ttg-iga)
- D) instituir dieta com redução progressiva de prolaminas tóxicas, priorizando a substituição por grãos ancestrais como o espelta (trigo spelta) e o tritordeum, visando à dessensibilização da mucosa e à redução da produção de anticorpos

36. O Sistema Único de Saúde (SUS) estabelece diretrizes éticas e organizativas para orientar as políticas públicas no Brasil. O princípio da equidade, embora não esteja explicitamente escrito no texto da Constituição de 1988, é um pilar doutrinário fundamental que determina:

- A) alocação diferenciada de recursos, investindo proporcionalmente mais onde as necessidades sociais são maiores, para reduzir desigualdades injustas e evitáveis
- B) a garantia de que cada município brasileiro possua autonomia financeira absoluta para decidir quais princípios do SUS irá aplicar, de acordo com a arrecadação de impostos locais
- C) a oferta de serviços de saúde de forma idêntica para todos os cidadãos, garantindo que a mesma tecnologia e volume de recursos sejam distribuídos igualmente entre todas as regiões geográficas do país
- D) a priorização do atendimento médico-hospitalar baseado estritamente na ordem de chegada às unidades de saúde, independentemente do risco clínico ou da vulnerabilidade social do indivíduo

37. Durante uma reunião sobre a organização e o controle social do Sistema Único de Saúde (SUS), Ana, nutricionista que atua na gestão municipal, participa de um debate sobre os espaços institucionais destinados à participação da comunidade na formulação, acompanhamento e fiscalização das políticas públicas de saúde. No contexto da legislação que regula a participação social no SUS, conforme a Lei n.º 8.142/1990, discute-se a instância colegiada que possui caráter permanente e deliberativo, atuando na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde, inclusive nos aspectos econômicos e financeiros. À luz dessa legislação, essa instância é o:

- A) Conselho de Saúde
- B) Ministério da Saúde
- C) Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS)
- D) Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde (CONASEMS)

38. Durante uma reunião de planejamento em uma secretaria municipal de saúde, Carla, profissional da equipe técnica, analisa dados provenientes de diferentes Sistemas de Informação em Saúde, com o objetivo de avaliar o perfil epidemiológico da população, acompanhar indicadores e definir prioridades de intervenção. Nesse contexto, considera-se o papel estratégico desses sistemas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). À luz dessa finalidade, um dos principais objetivos dos Sistemas de Informação em Saúde é:

- A) registrar exclusivamente dados financeiros da gestão em saúde
- B) substituir a vigilância epidemiológica nas esferas federal e estadual
- C) limitar o acesso da população às informações sobre sua própria saúde
- D) fornecer subsídios para tomada de decisão e formulação de políticas públicas

39. No exercício profissional, o nutricionista deve pautar sua conduta pelos princípios éticos que garantem a dignidade da pessoa humana e a autonomia técnica, conforme previsto na Resolução CFN n.º 599/2018. Considerando os deveres e as vedações impostos ao profissional, constitui conduta ética adequada o(a):

- A) divulgação de imagens de pacientes, mesmo que para fins educativos ou científicos, independentemente da autorização por escrito e do anonimato facial
- B) subordinação de suas decisões técnicas a interesses mercadológicos ou diretrizes comerciais da instituição contratante, visando à sustentabilidade financeira do serviço
- C) exercício da autonomia profissional fundamentado no conhecimento científico e na legislação vigente, sem permitir que interesses de terceiros interfiram em sua decisão técnica
- D) cerceamento de informações sobre o estado nutricional ou o plano dietoterápico ao usuário, caso o profissional julgue que o conhecimento possa gerar ansiedade ou questionamentos técnicos

40. Após a ingestão de uma refeição rica em proteínas, o alimento chega ao estômago, onde ocorre a fase inicial da digestão proteica. Nesse ambiente, a acidez gástrica desempenha papel fundamental na ativação de enzimas específicas. Considerando a anatomofisiologia do aparelho digestivo, a digestão inicial das proteínas no estômago ocorre predominantemente devido à ação da:

- A) pepsina, ativada pelo ácido clorídrico
- B) bile, responsável pela solubilização de proteínas
- C) tripsina, secretada diretamente pela mucosa gástrica
- D) amilase salivar, que mantém sua atividade em meio ácido

41. O envelhecimento biológico é acompanhado por modificações multissistêmicas que impactam a homeostase nutricional. Dentre as alterações fenotípicas e fisiológicas que elevam a vulnerabilidade à desnutrição e à sarcopenia no idoso, destaca-se o(a):

- A) aumento da taxa metabólica basal, decorrente da progressão da massa livre de gordura
- B) estabilização da síntese proteica muscular, independente do aporte exógeno de aminoácidos
- C) hiperplasia das vilosidades intestinais, com consequente otimização da absorção de micronutrientes
- D) desregulação do mecanismo de saciedade, mediada por alterações na sinalização de colecistocinina e grelina

42. Um paciente encontra-se em pós-operatório imediato de cirurgia abdominal, apresentando redução da motilidade gastrointestinal e intolerância à ingestão de sólidos. Nessa situação, a dieta modificada mais indicada inicialmente é a dieta:

- A) pastosa, com alimentos homogeneizados
- B) branda, com alimentos de fácil mastigação
- C) líquida, visando a facilitar digestão e absorção
- D) normal, fracionada em pequenas porções ao longo do dia, respeitando a tolerância gastrointestinal do paciente

43. Em uma ação de educação alimentar e nutricional realizada em uma unidade básica de saúde, a nutricionista responsável orienta os usuários sobre como escolher alimentos mais adequados para o dia a dia, utilizando os princípios do *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Nesse contexto, de acordo com tal guia, a classificação dos alimentos baseia-se, principalmente, no(a):

- A) grau de processamento dos alimentos
- B) origem vegetal ou animal dos alimentos
- C) composição centesimal de macronutrientes
- D) função fisiológica predominante dos alimentos

44. Jonas, responsável técnico de um laticínio, avaliou o processamento térmico aplicado ao leite destinado ao consumo humano. Verificou-se que o produto é submetido ao aquecimento controlado, seguido de resfriamento rápido, com a finalidade de garantir a segurança microbiológica, sem provocar alterações significativas em suas características nutricionais e sensoriais. Considerando as técnicas de conservação de alimentos, a pasteurização tem como principal objetivo:

- A) promover a desidratação completa do alimento
- B) reduzir a carga microbiana patogênica e deteriorante
- C) aumentar a atividade enzimática para melhorar a digestibilidade
- D) destruir todos os microrganismos e esporos presentes no alimento

45. O nutricionista responsável por um restaurante utiliza indicadores de desperdício alimentar como ferramentas de monitoramento da aceitabilidade das refeições e da acuidade do planejamento de cardápios. Considerando os parâmetros técnicos consolidados na literatura de técnica dietética, o percentual de aceitabilidade para o índice de resto-ingesta em coletividades sadias é:

- A) inferior a 2%, sendo qualquer valor acima considerado inadequado
- B) até 15%, desde que as sobras sejam reaproveitadas no serviço seguinte
- C) até 5%, admitindo-se valores superiores apenas em situações excepcionais
- D) até 10%, sendo valores acima indicativos de inadequações no planejamento e na produção

46. Na preparação de refeições para consumo coletivo, o profissional responsável orienta a escolha dos métodos de preparo com o objetivo de preservar o valor nutricional dos alimentos. Considerando que determinadas vitaminas são sensíveis ao calor e à lixiviação em água, avalia-se o impacto dos diferentes métodos culinários sobre a retenção de vitaminas hidrossolúveis. Nesse contexto, o método de preparo que tende a preservar melhor vitaminas hidrossolúveis é o(a):

- A) ebulição em meio aquoso, com elevado coeficiente de hidratação
- B) cocção por calor úmido, sob pressão atmosférica em sistema de vapor
- C) fritura por imersão, com transferência de calor por convecção em meio lipídico
- D) assamento por calor seco, com exposição prolongada e reação de Maillard intensa

47. No gerenciamento de recursos humanos, o nutricionista deve realizar o dimensionamento do quadro de pessoal, para garantir a continuidade operacional. Ao calcular o índice de segurança técnica (IST), o objetivo é prever uma margem de segurança no quantitativo de colaboradores que neutralize o impacto de variáveis que elevam o absenteísmo. Nesse contexto, o IST deve contemplar prioritariamente o(a):

- A) produtividade individual medida em refeições por minuto de trabalho
- B) custo fixo com encargos trabalhistas e gratificações por produtividade
- C) cobertura de folgas regulamentares, férias, licenças e afastamentos imprevistos
- D) rotatividade (turnover) gerada pela insatisfação com as características organolépticas das refeições dos funcionários

48. A aplicação de calor em matrizes alimentares promove alterações conformacionais nas proteínas, fenômeno conhecido como desnaturação. Do ponto de vista da bioquímica de alimentos, esse processo decorre da instabilidade das interações intramoleculares e resulta na:

- A) clivagem das ligações covalentes que compõem a sequência linear de aminoácidos
- B) conversão de aminoácidos essenciais em macronutrientes de baixo valor calórico, por oxidação
- C) inativação total das enzimas proteolíticas endógenas, impedindo a hidrólise no trato gastrointestinal
- D) desorganização das estruturas secundária, terciária e quaternária, pela ruptura de ligações não covalentes

49. Um paciente com hipolactasia primária do tipo adulto apresenta episódios de diarreia explosiva e distensão abdominal cerca de 60 a 120 minutos após a ingestão de uma carga de lactose. Do ponto de vista fisiopatológico, a manifestação da diarreia, nessa condição, é classificada e explicada como diarreia do tipo:

- A) esteatorreica, ocasionada pela precipitação de sais biliares em ambiente acidificado pelo excesso de lactose
- B) motora, decorrente do estímulo vagal direto provocado pela presença do dissacarídeo íntegro na luz do duodeno
- C) secretora, causada pela ativação da enzima adenilato ciclase intracelular pelas frações de glicose não absorvidas
- D) osmótica, resultante da retenção de água na luz colônica, devido à carga de solutos não digeridos e à produção de ácidos graxos de cadeia curta

50. Considerando as recomendações da Diretriz Brasileira de 2025 para o Manejo da Obesidade (ABESO/SBEM), o tratamento nutricional do paciente com obesidade deve ser individualizado e focado na redução do risco cardiovascular e metabólico. Sobre as metas e as estratégias terapêuticas estabelecidas nesse documento, é coerente afirmar que o(a):

- A) uso de substitutos de refeição (shakes) é contraindicado em qualquer fase do tratamento, conforme o novo guia de segurança alimentar da SBEM
- B) prescrição dietética deve obrigatoriamente seguir a proporção de 20% de carboidratos, independentemente da preferência do paciente ou da Sadesão metabólica
- C) meta de perda ponderal mínima recomendada para pacientes com alto risco cardiovascular ou comorbidades associadas é de 10% do peso máximo atingido ao longo da vida
- D) conduta inicial para indivíduos com IMC entre 30 e 34,9 kg/m² sem comorbidades deve focar exclusivamente no aumento do gasto calórico via exercício, sem necessidade de restrição energética

RASCUNHO DA PROVA DE REDAÇÃO
MÍNIMO DE 20 E MÁXIMO DE 30 LINHAS

1	
5	
10	
15	
20	
25	
30	