

CADERNO DE PROVA

S26 | Nutricionista

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchidos e assinados.



17 de maio



60 questões



15 às 19h30



4h30 de duração*

Preencha abaixo o seu nome completo de forma legível (não abrevie o primeiro e o último nomes)

nº de ordem

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Observações

Para prestar a Prova Escrita com questões objetivas, o candidato receberá um **caderno de questões** e um **cartão-resposta**, sendo responsável pela conferência dos dados impressos no seu cartão-resposta, pela verificação da correspondência do seu caderno de prova com o cartão-resposta e pela transcrição correta das letras correspondentes às respostas que julgar corretas.

A existência de qualquer irregularidade no caderno de questões e/ou no cartão-resposta deve ser comunicada imediatamente ao Fiscal de Sala. A Coordenação do certame envidará todos os esforços para a rápida substituição dos materiais com defeito. Na impossibilidade da substituição do caderno de provas, o fiscal de sala fará a leitura correta do item impresso com incorreção ou o copiará para que todos anotem. O tempo gasto para a substituição ou correção dos materiais será acrescido ao tempo de duração da prova.

O candidato deverá marcar suas respostas no cartão-resposta utilizando caneta esferográfica feita de material transparente, de tinta azul ou preta, seguindo as instruções nele contidas.

As provas serão corrigidas exclusivamente com base nas marcações do cartão-resposta, sendo desconsideradas quaisquer anotações realizadas no caderno de questões.

O caderno de provas não será disponibilizado ao candidato e será descartado após o término do período recursal.

O preenchimento do cartão-resposta é de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder em conformidade com as instruções específicas contidas no Edital e no cartão que não será substituído por erro do candidato.

Ao terminar a prova ou no horário determinado para o seu encerramento, o candidato entregará o cartão-resposta devidamente assinado e o caderno de questões. Os três últimos candidatos que restarem na sala de prova só poderão entregar as provas simultaneamente.

Língua Portuguesa

10 questões

Poema

Leia o poema abaixo de Fernando Pessoa.

*Para ser grande, sê inteiro: nada
Teu exagera ou exclui.*

*Sê todo em cada coisa. Põe quanto és
No mínimo que fazes.*

*Assim em cada lago a lua toda
Brilha, porque alta vive.*

1. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** a temática do poema.

- a. A tendência humana da fragmentação e compartimento, deixando de viver em harmonia.
- b. A exaltação da natureza, simbolizada pela lua que brilha refletida no lago.
- c. O ser humano, quando vive com inteireza, reflete sua totalidade em cada gesto.
- d. A possibilidade de se reconstruir em conexão com a natureza.
- e. A propensão do homem ao exagero e à discricção em consonância com suas atitudes.

2. Assinale a alternativa **correta** no que diz respeito à flexão verbal do poema.

- a. O verbo “*ser*” é empregado na segunda pessoa do singular.
- b. O verbo “*fazer*” é empregado na terceira pessoa do plural.
- c. O verbo “*exagerar*” não apresenta flexão, está no infinitivo impessoal.
- d. O verbo “*brilhar*” está conjugado na primeira pessoa do singular.
- e. Se o leitor fosse tratado apenas por você, o verbo “*por*” seria assim conjugado: “*ponde*”.

3. Assinale a alternativa **correta** sobre encontros vocálicos e encontros consonantais do poema.

- a. As palavras “*lua*” e “*põe*” apresentam igualmente um hiato.
- b. As palavras “*inteiro*” e “*exclui*” se assemelham quanto ao encontro vocálico que possuem.
- c. O poema apresenta oito palavras com encontro consonantal.
- d. A palavra “*assim*” apresenta um encontro vocálico perfeito.
- e. As palavras “*que*” e “*porque*” apresentam igualmente um ditongo crescente.

4. Analise as frases abaixo com relação à função sintática dos substantivos, adjetivos e pronomes.

1. Tenho necessidade de carinho.
2. Florianópolis, ilha das bruxas, tem belezas naturais indescritíveis.
3. A água do lago estava clara.
4. Os aprovados foram eles.
5. Os candidatos que se prepararam estão aqui.

Assinale a alternativa **correta**.

- a. A frase 1 apresenta um pronome na função de complemento verbal.
- b. Em 2, temos um substantivo próprio na função de vocativo.
- c. A frase 3 apresenta um adjetivo na função de predicativo do sujeito.
- d. Em 4, um pronome do caso reto está na função de objeto indireto.
- e. Em 5, o pronome relativo exerce a função de complemento verbal.

5. Assinale a alternativa **correta** quanto ao uso da crase.

- a. O poeta estava à cantar ao luar.
- b. Parabéns à você, nesta data querida...
- c. Coloque sal à gosto nessa sua receita.
- d. À noite ao pé do morro urrava um leopardo.
- e. Enviei à Vossa Senhoria o documento solicitado.

6. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e falsas (F).

- () O uso da vírgula está incorreto em “A lua brilhava, e o poeta ficou extasiado”.
- () A vírgula está corretamente usada em “Ele gosta, às vezes de correr sem rumo”.
- () Na frase “O poeta tem um coração de ouro” há uso de linguagem conotativa.
- () Na frase “Morro de amores por aquela cidade” há a presença de hipérbole.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. V • V • F • V
- b. V • V • F • F
- c. V • F • F • V
- d. F • F • V • V
- e. F • F • F • V

7. Assinale a alternativa em que o núcleo do sujeito da frase está **corretamente** indicado entre parênteses.

- a. Choveu a cântaros. (cântaros)
- b. Roubaram a mercearia. (mercearia)
- c. Fui ao mercado comprar café. (mercado)
- d. Houve muita confusão na festa. (confusão)
- e. Os equipamentos aquele médico os comprou. (médico)

8. Assinale a alternativa **correta** quanto à regência verbal.

- a. Prefiro antes chá do que café.
- b. Custa a certas pessoas fechar a boca.
- c. A população desobedeceu as orientações dadas e adoeceu.
- d. Informei o profissional seu direito, ele que o busque.
- e. Ele namorou por anos com aquela moça, depois sumiu no mundo.

9. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras são formadas por parassíntese.

- a. amanhecer • esburacar • acorrentar
- b. biografia • macróbio • bibliografia
- c. deslealdade • couve-flor • ilegal
- d. locutório • planalto • pontapé
- e. girassol • alcoômetro • deslocamento

10. Analise as frases abaixo quanto à concordância verbal.

1. Discutiu-se ontem os planos a médio prazo, apenas.
2. Duas horas soou o relógio da sala.
3. Vossa Excelência enganou-se em sua decisão.
4. Ele foi um dos que mais falou.
5. Houveram mais falas que ações naquele dia.

Assinale a alternativa que indica todas as frases **corretas** quanto a concordância.

- a. São corretas apenas as frases 2 e 5.
- b. São corretas apenas as frases 1, 2 e 3.
- c. São corretas apenas as frases 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as frases 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as frases 3, 4 e 5.

Noções de Informática

5 questões

11. Assinale a alternativa **correta** em relação à arquitetura do sistema operacional Microsoft Windows, em sua configuração padrão, e à maneira como este gerencia a execução de processos e o acesso ao *hardware*.

- a. Adota um modelo de proteção que distingue o Modo *Kernel*, com acesso direto ao *hardware*, do Modo Usuário, onde as aplicações operam de forma isolada para assegurar a estabilidade.
- b. Possui um núcleo estritamente monolítico, no qual todos os serviços e *drivers* funcionam fora do *kernel*, evitando que falhas de *software* resultem na interrupção total do sistema operacional.
- c. Adota o sistema FAT32 como padrão em instalações modernas, destacando-se pela sua robustez em implementar listas de controle de acesso e suporte nativo à criptografia de dados em disco rígido.
- d. Gerencia a memória virtual de maneira independente do sistema operacional, dependendo exclusivamente da arquitetura física do processador para realizar a tradução de endereços lógicos.
- e. Utiliza o Registro do Windows como um banco de dados secundário para armazenar apenas preferências estéticas, enquanto as configurações críticas de *hardware* permanecem em arquivos .INI.

12. Assinale a alternativa **correta** em relação aos formatos de arquivos utilizados no ambiente corporativo e suas aplicações técnicas na administração pública.

- a. Arquivos com as extensões DOCX e XLSX utilizam uma estrutura de texto simples e não estruturado, o que possibilita a sua abertura e edição no Bloco de Notas sem qualquer comprometimento da formatação complexa, fórmulas ou metadados de segurança.
- b. O formato PNG surge como a opção técnica preferida para fotografias com alta complexidade cromática em substituição ao JPG, visto que emprega um algoritmo de compressão que, apesar de resultar em perdas de dados, gera arquivos menores sem sacrificar o nível de detalhamento visual.
- c. Arquivos do tipo CSV são formatos que, por serem proprietários e fechados, requerem o licenciamento do Microsoft Excel para sua visualização, sendo o padrão de segurança para o transporte de dados criptografados entre sistemas governamentais.
- d. O padrão PDF/A é uma especificação focada exclusivamente para a transmissão de arquivos de áudio e vídeo em sessões legislativas, visando minimizar o consumo de largura de banda através da remoção automática de metadados de texto e imagens estáticas.
- e. O formato PDF é amplamente utilizado para assegurar a integridade visual de documentos e permitir a aplicação de assinaturas digitais; já o JPG adota uma compressão do tipo *lossy* (com perda), sendo ideal para fotografias por oferecer uma redução significativa no tamanho do arquivo.

13. No Microsoft Word 365, ao utilizar a funcionalidade nativa para exportar ou salvar um documento no formato PDF, o usuário encontra opções que impactam a estrutura e a preservação digital do arquivo.

Assinale a alternativa que descreve **corretamente** uma funcionalidade técnica desse procedimento.

- a. Realiza a compressão obrigatória de todas as imagens para 72 dpi, sem possibilidade de ajuste manual, visando assegurar que o arquivo final ocupe o menor espaço de armazenamento possível.
- b. Exige a instalação prévia de um *driver* de impressora virtual de terceiros para que a conversão seja realizada, uma vez que o *software* não possui um motor de exportação de arquivos nativo.
- c. Converte obrigatoriamente todos os hiperlinks e referências cruzadas em texto simples não clicável, como uma medida de segurança padrão para evitar que o destinatário acesse *links* externos.
- d. Permite a seleção do padrão PDF/A para arquivamento a longo prazo e a inserção de marcas de acessibilidade para leitores de tela, assegurando que o documento siga normas técnicas internacionais.
- e. Limita a exportação de documentos a um máximo de vinte páginas, caso existam elementos gráficos complexos, exigindo que arquivos extensos sejam particionados para garantir a conversão.

14. No Microsoft Excel 365, assegurar a integridade das informações em planilhas colaborativas é possível graças a ferramentas de controle de entrada e visualização.

Assinale a alternativa **correta** considerando a entrada direta de dados via teclado, em relação às funcionalidades de Validação de Dados e Filtros.

- a. Permite que o Filtro Automático reorganize de forma instantânea as linhas da planilha sempre que um novo dado for inserido pelo usuário, assegurando uma classificação em tempo real.
- b. Estabelece que o Filtro Avançado seja aplicado obrigatoriamente em uma nova aba de trabalho, impossibilitando a exibição dos resultados filtrados no mesmo intervalo dos dados originais.
- c. Permite a utilização de fórmulas personalizadas para restringir a entrada de dados, como a aplicação da função CONT.SE para evitar que valores duplicados sejam inseridos em uma coluna específica.
- d. Assegura que as Listas Suspensas de validação atualizem automaticamente a tabela de origem dos dados sempre que um novo termo for inserido manualmente pelo usuário na célula.
- e. Limita o recurso de Filtro por Cor exclusivamente para as células que possuam regras de Formatação Condicional ativas, não reconhecendo cores que foram aplicadas manualmente no preenchimento.

15. Assinale a alternativa **correta** em relação aos conceitos de segurança, ferramentas de proteção e tipos de ameaças em ambientes de rede.

- a. O *Firewall* Pessoal é uma ferramenta projetada detectar e eliminar automaticamente *malwares* que residem na memória RAM, eliminando a necessidade de um *software* antivírus dedicado no sistema.
- b. Vírus e *Worms* possuem exatamente o mesmo mecanismo de infecção, uma vez que ambos dependem obrigatoriamente da execução de um arquivo hospedeiro para se autorreplicarem e se propagarem pela rede.
- c. As atualizações automáticas do sistema operacional são recomendadas apenas para corrigir falhas estéticas na interface, não estando diretamente relacionadas ao fechamento de vulnerabilidades críticas.
- d. O *Phishing* é uma técnica de engenharia social que se baseia exclusivamente na instalação física de dispositivos para captura de dados, como *keyloggers* de *hardware*, em terminais de autoatendimento bancário.
- e. A Autenticação de Múltiplos Fatores (MFA) eleva a segurança ao exigir duas ou mais credenciais distintas para o acesso, mitigando os riscos associados a ataques de *phishing* que buscam a captura de senhas.

Raciocínio Lógico

5 questões

16. Em um órgão, o número de servidores lotados na Unidade A e na Unidade B está, inicialmente, na razão 7:9. Em seguida, são lotados exatamente 8 servidores adicionais na Unidade A, sem qualquer alteração no quadro da Unidade B, e a razão A:B passa a ser exatamente 5:6.

Considerando que as quantidades de servidores são inteiras, o número inicial de servidores na Unidades A era:

- a. Maior que 115
- b. Maior que 110 e menor que 115
- c. Maior que 105 e menor que 110
- d. Maior que 100 e menor que 105
- e. Menor que 100

17. Um contrato de prestação de serviço, no valor inicial de R\$ 100.000,00, sofreu três alterações sucessivas em seu valor, aplicadas nesta ordem, sempre sobre o valor já reajustado:

- Um acréscimo de 8% (reajuste anual).
- Um decréscimo de 5% (devido a uma renegociação por volume).
- Um acréscimo de 3% (taxa de urgência).

O valor final do contrato, em reais, é:

- a. Maior que R\$ 105.699,00
- b. Maior que R\$ 105.669,00 e menor que R\$ 105.679,00
- c. Maior que R\$ 105.679,00 e menor que R\$ 105.689,00
- d. Maior que R\$ 105.689,00 e menor que R\$ 105.699,00
- e. Menor que R\$ 105.669,00

18. Em um fluxo de pagamento, considere as afirmações:

- I: "Há inconsistência no cadastro."
- V: "A solicitação é devolvida para correção."
- P: "O pagamento é liberado."
- D: "O documento está incompleto."

Admita como premissas, simultaneamente verdadeiras:

1. Se há inconsistência no cadastro, então a solicitação é devolvida para correção.
2. Se a solicitação é devolvida para correção, então o pagamento não é liberado.
3. Pelo menos um dos dois problemas ocorreu: houve inconsistência no cadastro ou o documento está incompleto.
4. O pagamento foi liberado.

Com base exclusivamente nas premissas, assinale a conclusão logicamente necessária.

- a. O documento está completo.
- b. Há inconsistência no cadastro.
- c. A solicitação foi devolvida para correção.
- d. O pagamento não foi liberado.
- e. O documento está incompleto.

19. Quatro servidores (Ana, Bruno, Carla e Diego) farão apresentações, em uma única sessão, exatamente nesta ordem: 1º, 2º, 3º e 4º (sem empates).

Sabe-se que:

1. Diego apresenta imediatamente depois de Ana.
2. Ana apresenta antes de Carla.
3. Bruno não é o 1º.
4. Bruno apresenta antes de Carla.

Assinale a ordem necessariamente **correta** (do 1º ao 4º).

- a. Ana • Diego • Bruno • Carla
- b. Ana • Diego • Carla • Bruno
- c. Carla • Bruno • Ana • Diego
- d. Diego • Ana • Bruno • Carla
- e. Diego • Bruno • Ana • Carla

20. Considere as afirmações, no contexto de um hospital público:

- A: "O paciente foi triado."
- B: "O prontuário foi aberto."
- C: "O médico foi acionado."

A direção estabelece a regra: "Se o paciente foi triado, então o prontuário foi aberto ou o médico foi acionado".

Assinale a alternativa que expressa, de forma logicamente equivalente, a negação dessa regra.

- a. O paciente não foi triado, e o prontuário não foi aberto e o médico não foi acionado.
- b. O paciente foi triado, e o prontuário foi aberto e o médico não foi acionado.
- c. O paciente foi triado, e o prontuário não foi aberto e o médico não foi acionado.
- d. Se o paciente foi triado, então o prontuário não foi aberto ou o médico não foi acionado.
- e. Se o paciente não foi triado, então o prontuário foi aberto ou o médico foi acionado.

Conhecimentos Específicos

40 questões

21. Nos termos da Lei Complementar nº 63/2003, que dispõe sobre o Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Florianópolis, a reintegração é a investidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado, quando invalidada a sua demissão por decisão administrativa ou judicial.

Assinale a alternativa **correta** considerando a hipótese de o cargo anteriormente ocupado ter sido extinto.

- a. O servidor será exonerado de ofício, sem direito a qualquer tipo de indenização ou aproveitamento em outro cargo.
- b. O servidor ficará em disponibilidade, observado o regramento sobre a remuneração proporcional ao tempo de serviço.
- c. O servidor deverá ser colocado em disponibilidade com remuneração integral, independentemente do tempo de serviço apurado.
- d. O Município deverá criar um novo cargo idêntico no prazo de 30 dias para garantir o retorno imediato do servidor.
- e. O servidor deverá ser aposentado compulsoriamente, com proventos calculados com base na última remuneração.

22. Assinale a alternativa **correta** nos termos da Lei Complementar nº 63/2003 – Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Florianópolis, acerca das penalidades disciplinares aplicáveis ao servidor público municipal.

- a. Constituem penalidades disciplinares apenas a advertência, a suspensão e a demissão, não sendo prevista cassação de aposentadoria.
- b. Constituem penalidades disciplinares a advertência, a suspensão, a demissão e a exoneração, previstas para todos os servidores.
- c. Constituem penalidades disciplinares a advertência e a suspensão, sendo a demissão aplicada somente por decisão judicial.
- d. Constituem penalidades disciplinares a advertência, a suspensão e a destituição de função, não sendo prevista cassação de disponibilidade.
- e. Constituem penalidades disciplinares a advertência, a suspensão, a demissão, a cassação de aposentadoria ou disponibilidade e a destituição de cargo em comissão.

23. Assinale a alternativa **correta** em relação aos processos de digestão, absorção e metabolismo.

- a. A absorção de vitamina B12 ocorre, predominantemente, no estômago.
- b. O intestino grosso libera enzimas lipolíticas, como a lipase lipoproteica e a carboxiesterase.
- c. Nos enterócitos estão presentes enzimas, como peptidases, lactase e sacarase, que participam da digestão de nutrientes no intestino delgado, possibilitando sua posterior absorção.
- d. A laringe e o esôfago são órgãos do sistema digestório que exercem importante papel na deglutição.
- e. As enzimas proteolíticas do pâncreas constituem um grupo de compostos que hidrolisam gorduras.

24. Analise as afirmativas abaixo em relação à avaliação do estado nutricional.

1. A perda de gordura subcutânea é normalmente observada em na região das têmporas, deltoide e quadríceps.
2. Em pessoas com obesidade, as dobras cutâneas são mais indicadas do que as circunferências.
3. O diâmetro sagital abdominal está correlacionado à quantidade de tecido adiposo visceral e ao risco cardiovascular.
4. Em geral, as dobras mais utilizadas para fornecer a estimativa das reservas de gordura corporal são a do tríceps e a subescapular.
5. Nos idosos, as dobras cutâneas correlacionam-se menos com a gordura corporal total do que nos jovens. Além disso, os locais de depósito de gordura mudam com a idade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

25. Analise as afirmativas abaixo relativas à interpretação de exames bioquímicos envolvidos na avaliação do estado nutricional.

1. Os níveis plasmáticos do colesterol são reflexos da ingestão e da absorção da alimentação, da condição de síntese endógena e da capacidade de excreção.
2. A albumina, a transferrina e a transtiretina são exemplos de indicadores bioquímicos da concentração proteica visceral.
3. A transferrina é um marcador extremamente sensível e específico da deficiência de ferro.
4. Em pacientes com edema e ascite, os valores de hematócrito e hemoglobina tendem a estar elevados.
5. A contagem total de linfócitos é um indicador específico do estado nutricional.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

26. Assinale a alternativa **correta** em relação às recomendações nutricionais para crianças.

- a. A ingestão de fibras recomendada para crianças de 1 a 3 anos, de acordo com as DRIs é de 14 gramas.
- b. As *Dietary Reference Intakes* (DRIs) estabelecem que o intervalo de distribuição aceitável de carboidratos para crianças de 4–18 anos deve ser de 45 a 65% do valor energético total.
- c. De acordo com as DRIs (*Dietary Reference Intakes*), as necessidades energéticas estimadas (EER) de uma criança de 1 ano de idade levam em consideração as variáveis idade, estatura, peso corporal, sexo e nível de atividade física.
- d. Crianças menores de 3 anos devem ingerir entre 10 e 35 % do valor energético total em proteínas para garantir a síntese proteica necessária para o crescimento.
- e. As atuais recomendações de ingestão para crianças orientam que a ingestão de lipídios por crianças menores de 5 anos seja limitada a 15% do valor energético total.

27. Assinale a alternativa **correta** em relação à Ingestão Dietética Recomendada (RDA), de acordo com as DRIs (*Dietary Reference Intakes*), para diferentes grupos populacionais.

- a. Gestantes são o grupo populacional com maior RDA para vitamina C.
- b. Mulheres em idade reprodutiva, não gestantes e não lactantes, têm recomendação (RDA) de ingestão de vitamina A superior à recomendação de ingestão para homens.
- c. Idosos com idade igual ou superior a 71 anos são o grupo populacional com maior RDA para cálcio.
- d. Mulheres em idade reprodutiva, não gestantes, são o grupo populacional com maior necessidade de ferro.
- e. Indivíduos com idade igual ou superior a 71 anos, de ambos os sexos, apresentam a maior RDA para vitamina D.

28. Analise as afirmativas abaixo considerando a função dos nutrientes no organismo.

1. O colesterol atua na biodegradação de sais biliares, na síntese de hormônios esteroides e de precursores de vitamina D, e como componente estrutural de membranas celulares.
2. No tecido conjuntivo, ácido ascórbico atua como cofator na hidroxilação do colágeno, desempenhando papel importante no processo de cicatrização.
3. A cianocobalamina é essencial para a síntese de DNA e para a formação de eritrócitos.
4. A vitamina E exerce sua principal função antioxidante em meios aquosos do organismo, protegendo proteínas citoplasmáticas contra oxidação.
5. A partir da digestão completa das fibras, ocorre a formação de acetato, propionato e butirato, compostos que atuam na proteção dos enterócitos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.

29. Assinale a alternativa **correta** considerando a Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial – 2025.

- a. Para pacientes com hipertensão arterial, recomenda-se a restrição dietética de sódio e potássio. O aumento da ingestão desses nutrientes aumenta a pressão arterial sistólica e diastólica em cerca de 4,8 e 3,0 mmHg, respectivamente.
- b. A redução na ingestão de sódio para quantidades < 2 g/dia é considerada uma medida nutricional para a prevenção e para o tratamento da hipertensão arterial.
- c. O consumo de álcool não tem associação direta com a pressão arterial e a incidência de Hipertensão Arterial.
- d. Para pacientes com hipertensão arterial e doença renal crônica, nível 5, recomenda-se a ingestão diária mínima de 3,5 g de potássio.
- e. Substitutos do sal de cozinha (cloreto de sódio), como o sal rosa do Himalaia e o sal marinho podem ser considerados para o tratamento da hipertensão, pois possuem teor de sódio pelo menos 50% menor que o sal de cozinha.

30. Assinale a alternativa **correta** considerando as orientações alimentares e nutricionais do Ministério da Saúde (2022) para casos de desnutrição leve e/ou moderada em gestantes e crianças.

- a. Em caso de diagnóstico de desnutrição e/ou ganho de peso insuficiente em crianças em aleitamento materno, é muito importante que a amamentação seja descontinuada.
- b. No caso de crianças com desnutrição leve, o açúcar, por ser densamente calórico, deve ser introduzido nas refeições intermediárias, em leites e vitaminas.
- c. Em crianças com desnutrição leve, a partir dos 4 meses de idade, o leite materno deve ser complementado com uma variedade de alimentos adequados, saudáveis e seguros.
- d. Para aumentar a densidade energética das refeições, deve-se orientar a redução do conteúdo de água da comida, evitando alimentos com alto conteúdo de água, como sopas, caldos e sucos.
- e. Gestantes com desnutrição podem apresentar inapetência. Portanto, reduzir o fracionamento da alimentação pode garantir a ingestão da densidade energética adequada.

31. Assinale a alternativa **correta** em relação às metodologias de Educação Alimentar e Nutricional.

- a. Os nutricionistas são compreendidos como os protagonistas no ensino da Educação Alimentar e Nutricional a indivíduos, suas famílias e grupos populacionais específicos.
- b. Independentemente do contexto social e cultural, a utilização dos equipamentos públicos da saúde, como os centros de saúde, tem se mostrado fundamental para a promoção da EAN.
- c. As estratégias educativas devem priorizar a prescrição de dietas padronizadas como forma de garantir adesão às recomendações nutricionais.
- d. A EAN deve ser realizada prioritariamente no contexto de consultas individuais e, quando a demanda for muito elevada, em palestras promovidas em centros de saúde, escolas e centros de convivência.
- e. As abordagens educativas e pedagógicas adotadas na EAN devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, de suas famílias e grupos, e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática.

32. Assinale a alternativa **correta** considerando a Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Envelhecimento.

- a. A necessidade proteica das pessoas idosas deve ser entre 1,0 e 1,5 g de proteína por kg de peso corporal por dia.
- b. A recomendação de fibra dietética para os indivíduos idosos deve ser de 33 g ao dia, com o objetivo de manter um adequado funcionamento intestinal.
- c. O uso de probióticos deve ser desconsiderado para idosos saudáveis, sendo indicado somente para aqueles com síndromes intestinais.
- d. Recomenda-se a utilização de polivitamínicos para todos os idosos com mais de 75 anos, dado à elevada prevalência de doenças gastrintestinais na faixa etária.
- e. As mulheres e homens idosos devem receber, pelo menos, 2,0 a 2,4 litros de água ao dia, respectivamente.

33. Analise as afirmativas abaixo em relação à Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN).

1. A VAN é um componente da vigilância em saúde e possibilita a descrição contínua e a previsão de tendências da alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes.
2. Para a realização da VAN, é fundamental cartografar o território que se apresenta e conhecer como se dão as relações, as tradições e os costumes adotados pela comunidade no tocante às práticas alimentares.
3. O exercício da VAN se dá, essencialmente, dentro das unidades básicas de saúde, sob responsabilidade de todos os profissionais da atenção básica.
4. Compete à Atenção Especializada coordenar o cuidado por meio da elaboração, do monitoramento e da gestão de projetos terapêuticos, bem como acompanhar e organizar o fluxo dos usuários nos pontos da Atenção Básica.
5. A VAN tem o papel fundamental de apoiar gestores e profissionais de saúde no processo de organização e avaliação da atenção nutricional, permitindo que sejam definidas prioridades com base no acompanhamento de indicadores de alimentação e nutrição da população assistida.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

34. Assinale a alternativa **correta** sobre os objetivos da Vigilância Alimentar e Nutricional.

- a. Detectar e prever situações de risco alimentar e nutricional, bem como suas tendências temporais.
- b. Produzir informações sobre o número e tendências temporais de doença infectocontagiosas.
- c. Realizar o tratamento clínico e comportamental de indivíduos com obesidade.
- d. Identificar e tratar indivíduos diagnosticados com agravos relacionados à nutrição, como hipertensão, obesidade e diabetes.
- e. Realizar inspeções sanitárias em unidades de alimentação e refeição de modo a identificar possíveis descumprimentos da legislação vigente.

35. Assinale a alternativa que indica **corretamente** quais itens devem constar, obrigatoriamente, na prescrição dietética presente no prontuário do cliente-paciente, considerando a Resolução CFN nº 304, de 2003, que dispõe sobre critérios para a prescrição dietética na área de Nutrição Clínica.

- a. Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes mais importantes para o caso clínico e fracionamento.
- b. Valor Energético Total (VET), consistência, volume, macro e micronutrientes mais importantes para o caso clínico, fracionamento e assinatura do nutricionista responsável pela prescrição.
- c. Valor Energético Total (VET), via, fracionamento, consistência, volume, osmolaridade, macro e micronutrientes mais importantes para o caso clínico e fibras.
- d. Valor Energético Total (VET), via, fracionamento, consistência, volume, osmolaridade, macro e micronutrientes mais importantes para o caso clínico, fibras totais e assinatura do nutricionista responsável pela prescrição.
- e. Data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes mais importantes para o caso clínico, fracionamento, assinatura seguida de carimbo, número e região da inscrição no CRN do nutricionista responsável pela prescrição.

36. Assinale a alternativa que indica **corretamente** quais itens devem constar, obrigatoriamente, no registro da evolução nutricional, disponível no prontuário do cliente-paciente, considerando a Resolução CFN nº 304, de 2003, que dispõe sobre critérios para a prescrição dietética na área de Nutrição Clínica.

- a. Dados subjetivos, dados objetivos e prescrição dietoterápica.
- b. Alteração da ingestão alimentar, avaliação da tolerância digestiva, exame físico, antropometria, capacidade funcional e avaliação bioquímica.
- c. Diagnóstico clínico, sinais vitais, alteração da ingestão alimentar, exame físico, antropometria, capacidade funcional e avaliação bioquímica.
- d. Diagnóstico clínico, sinais vitais, avaliação da tolerância digestiva, exame físico, antropometria e avaliação bioquímica.
- e. Avaliação antropométrica detalhada, dados de ingestão alimentar, exames bioquímicos, avaliação de capacidade física, sinais vitais, diagnóstico clínicos, diagnósticos nutricionais.

37. Analise as afirmativas abaixo sobre a efetividade da comunicação, no contexto da Educação Alimentar e Nutricional.

1. A comunicação deve ser pautada na escuta passiva e com distanciamento suficiente para não interferir nos julgamentos do que é tecnicamente correto.
2. Deve haver reconhecimento dos profissionais e de seu conhecimento técnico por parte dos gestores e sociedade.
3. O profissional e o paciente devem estabelecer vínculo e relações verticais.
4. Para efetividade da comunicação, é necessário que haja valorização do conhecimento, da cultura e do patrimônio alimentar.
5. É fundamental que haja mobilização para busca de soluções contextualizadas.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

38. Assinale a alternativa **correta** sobre higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, considerando a Resolução nº 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- a. A área de preparação do alimento deve ser higienizada sempre no início e após o término do trabalho.
- b. As caixas de gordura devem ser semestralmente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- c. As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos, quando forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- d. As operações de higienização devem ser realizadas por qualquer funcionário, desde que utilizando equipamentos de proteção individual apropriados.
- e. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

39. Analise as afirmativas abaixo considerando as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, relativas a terapia nutricional no pré-diabetes (pré-DM) e no diabetes mellitus tipo 2 (DM2).

1. A restrição calórica não é recomendada em pessoas com pré-DM e sobrepeso ou obesidade.
2. Em pessoas com pré-DM, o consumo de fibras (25-30 g ao dia) é recomendado por estar associado a menor risco de desenvolver DM2.
3. Em pessoas com DM2 que apresentem sobrepeso ou obesidade é recomendado perder, no mínimo, 5% do peso corporal inicial para melhora do controle glicêmico.
4. Em pessoas com DM2 e função renal prejudicada, é recomendado o consumo de proteínas entre 15 a 20% do valor energético total diário, podendo variar de 1 a 1,5 g/kg/dia.
5. O uso de suplementos nutricionais como substitutos parciais de refeições deve ser recomendado como estratégia nutricional para redução de peso em pessoas com DM2 que estejam com sobrepeso/obesidade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

40. Assinale a alternativa **correta** sobre Segurança dos Alimentos.

- a. A Segurança dos Alimentos tem por objetivo garantir que todos tenham acesso a alimentos suficientes e nutritivos.
- b. A Segurança dos Alimentos se relaciona a questões associadas à disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade dos alimentos.
- c. A Segurança dos Alimentos abrange dimensões sociais, econômicas, históricas e políticas do acesso à alimentação.
- d. A Segurança dos Alimentos diz respeito à garantia de que os alimentos consumidos não causarão danos à saúde do consumidor.
- e. A Segurança dos Alimentos correlaciona-se com questões de raça, sexo, gênero, idade e escolaridade.

41. Analise as afirmativas abaixo considerando a Diretriz Brasileira Baseada em Evidências de 2025 para o Manejo da Obesidade e Prevenção de Doenças Cardiovasculares e Complicações Associadas à Obesidade.

1. Para o planejamento da perda de peso em indivíduos com obesidade e risco aumentado para doenças cardiovascular, deve-se determinar as necessidades energéticas utilizando a equação de Harris-Benedict.
2. A redução sustentada de, pelo menos, 15% do peso atual, em indivíduos adultos com sobrepeso ou obesidade e risco de doença renal moderado é recomendada.
3. A adoção de mudanças de estilo de vida, incluindo dieta saudável e atividade física, é recomendada para todas as pessoas com sobrepeso ou obesidade, independentemente do risco cardiovascular.
4. A adoção de dietas com baixo teor de carboidratos (< 40% do VET) é recomendada como estratégias para alcançar a perda de peso desejada em indivíduos com obesidade e risco alto de doença aterosclerótica cardiovascular.
5. A redução sustentada de, pelo menos, 5% do peso, em indivíduos adultos com sobrepeso ou obesidade e risco de doença aterosclerótica cardiovascular moderado é recomendada.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.

42. Analise as afirmativas abaixo considerando a Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2025.

1. O tratamento das dislipidemias é focado na abordagem quantitativa dos macronutrientes, sendo a restrição de lipídios, especialmente da gordura trans e da gordura saturada, o pilar central do tratamento.
2. Para o tratamento das dislipidemias, recomenda-se que a ingestão de carboidratos totais perfaça entre 50 e 55% do valor calórico total.
3. Para melhorar o perfil lipídico, recomenda-se reduzir ou eliminar açúcares adicionados e farinhas refinadas e priorizar alimentos com baixo índice glicêmico (por exemplo, leguminosas, grãos integrais, frutas com casca) e fontes de carboidratos ricos em fibras.
4. A substituição de gorduras saturadas por carboidratos refinados favorece o aumento dos Triglicerídeos e a redução do HDL-c, o que também está associado a um risco cardiovascular aumentado.
5. A ingestão de álcool (até duas doses para mulheres e até quatro doses para homens), especialmente daqueles ricos em polifenóis, é recomendada para prevenção e tratamento da aterosclerose.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

43. Analise as afirmativas abaixo considerando as Diretrizes da ESPEN para a Nutrição Clínica na Doença Inflamatória Intestinal (DII) (2023).

1. Em geral, as necessidades energéticas para pacientes com DII são similares às da população saudável.
2. Uma dieta rica em fibras e ácidos graxos ômega-6 está associada à redução no risco de desenvolver DII.
3. Em paciente com DII, em fase ativa, a necessidade proteica está aumentada e a ingestão deve perfazer entre 1,2 e 1,5 g/kg/dia em adultos.
4. Probióticos devem ser utilizados no tratamento de pacientes com Doença de Crohn em fase ativa.
5. Pacientes com DII em fase de remissão tem requerimento de proteína elevado e, portanto, deve-se planejar a ingestão de 1,2 g/kg/dia para adultos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

44. Assinale a alternativa **correta** em relação à Alergia Alimentar (AA), considerando o posicionamento conjunto da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia e Sociedade Brasileira de Pediatria, de 2025.

- a. Independentemente do tipo de alérgeno alimentar, a dieta de exclusão do alérgeno deve durar, no mínimo, seis meses.
- b. O leite de vaca modificado com caseína tipo A2 (só contém a beta-caseína A2) é considerado hipoalergênico e deve ser usado como alternativa alimentar para crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca.
- c. A introdução da alimentação complementar em crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca deve iniciar a partir do quarto mês de vida, independentemente da dieta recebida (leite materno, fórmula ou ambos).
- d. Para crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca, a introdução alimentar de alimentos contendo proteínas potencialmente alergênicas deve ocorrer idealmente dentro dos primeiros 12 meses de vida.
- e. Diante de um novo diagnóstico de AA durante a introdução alimentar, é importante a orientação para atrasar a exposição aos demais alimentos e outros potenciais antígenos, prevenindo o risco de novos episódios com alimentos passíveis de reatividade cruzada.

45. Analise as afirmativas abaixo em relação a condutas nutricionais para gestantes.

1. A prescrição de ferro profilático deve começar a partir do conhecimento da gravidez até o terceiro mês após parto. A via preferencial de administração do ferro deve ser a intravenosa.
2. A dose recomendada para a suplementação profilática de ferro para gestantes no SUS é de 90 mg de ferro elementar ao dia.
3. O ácido fólico deve ser prescrito para as gestantes, na dose de 400 µg (0,4 mg/dia), desde o período pré-gestacional até o fechamento do tubo neural do feto, que ocorre por volta da 12ª semana gestacional.
4. Recomenda-se a suplementação de dois comprimidos de carbonato de cálcio 1.250 mg (500 mg de cálcio) ao dia, equivalente a 1.000 mg de cálcio elementar, para todas as gestantes, com início na 12ª semana de gestação até o momento do parto.
5. A suplementação rotineira de vitamina A durante a gestação deve seguir até a 20ª semana gestacional, para todas as pessoas gestantes.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

46. Analise as afirmativas abaixo em relação à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

1. A responsabilidade das equipes de saúde com relação às Práticas de Alimentação Adequada e Saudável está limitada às unidades de saúde, centros comunitários ou escolas e creches.
2. 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.
3. A gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, uma das diretrizes da PNAN, tem natureza transversal às demais políticas de saúde; seu caráter eminentemente intersetorial coloca o desafio da articulação de uma agenda comum de alimentação e nutrição com os demais setores do governo, assim como sua integração às demais políticas, programas e ações do SUS.
4. No contexto da PNAN, a Organização da Atenção Nutricional surge da necessidade de uma melhor organização dos serviços de saúde para atender às demandas geradas pelos agravos relacionados à má alimentação, tanto em relação ao seu diagnóstico e tratamento quanto à sua prevenção e promoção da saúde.
5. A Vigilância Alimentar e Nutricional, uma das diretrizes da PNAN, consiste na realização de diagnósticos de nutrição, em todas as fases da vida da população.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

47. Analise as afirmativas abaixo considerando o Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) na atenção básica.

1. Para reorganização das práticas de saúde no âmbito da Atenção Básica, visando à integralidade da atenção, é fundamental que a equipe conheça os problemas e necessidades em saúde da população do seu território, assim como os possíveis aspectos promotores de sua saúde.
2. Recomenda-se que na Atenção Básica sejam realizadas as avaliações antropométrica e de consumo alimentar de indivíduos em todas as fases do curso da vida: gestação, infância, adolescência, idade adulta e velhice.
3. A VAN deve apoiar os profissionais de saúde no diagnóstico local e oportuno dos agravos alimentares e nutricionais e no levantamento de marcadores de consumo alimentar que possam identificar fatores de risco ou proteção, possibilitando ações individuais e/ou coletivas.
4. É recomendado que a avaliação do consumo seja realizada na rotina dos serviços de Atenção Básica, de forma a permitir a observação de comportamento ou padrão que caracteriza marcadores positivos e/ou negativos da alimentação.
5. Os marcadores de consumo alimentar se propõem a avaliar a participação de nutrientes específicos da dieta, substituir a anamnese alimentar mais detalhada e reproduzir os instrumentos utilizados em inquéritos populacionais.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 4 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5.

48. Analise as afirmativas abaixo de acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as Políticas Públicas.

1. A EAN é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.
2. A EAN deve adotar estratégias essencialmente normativas e prescritivas, priorizando a transmissão de recomendações técnicas para orientar as escolhas alimentares da população.
3. A EAN requer uma abordagem integrada que reconheça as práticas alimentares como resultantes da disponibilidade e acesso aos alimentos, além dos comportamentos, práticas e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos.
4. A EAN deve valorizar a cultura alimentar e respeitar a diversidade de práticas alimentares presentes nos diferentes territórios e grupos populacionais.
5. As ações de Educação Alimentar e Nutricional devem priorizar estratégias centradas na prescrição de recomendações alimentares universais e no controle do comportamento alimentar dos indivíduos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

49. Analise as afirmativas abaixo em relação às ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

1. A construção das ações da EAN é baseada na realidade nacional, considerando a população como um grupo único. Nesse contexto, é preciso incorporar as ações da EAN aos processos de construção metodológica e de planejamento, baseados em referências.
2. A EAN, desenvolvida no escopo das ações públicas, requer articulação intra e intersetorial, e parceria com diferentes segmentos da sociedade.
3. Na realização das ações da EAN, são considerados exclusivamente os equipamentos públicos da área da saúde, como Unidades Básicas de Saúde, os Hospitais, os Centros Comunitários, os Bancos de Alimentos e as creches e escolas.
4. A EAN deve ser concebida a partir de um referencial metodológico que preveja um processo de planejamento participativo, monitoramento e avaliação.
5. As ações de EAN, no setor público, são de responsabilidade dos municípios.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

50. Analise as afirmativas abaixo sobre a Atenção Primária à Saúde (APS).

1. A APS é a principal porta de entrada do Sistema Único de Saúde e se orienta pelos princípios da universalidade, da acessibilidade, da continuidade do cuidado, da integralidade da atenção, da responsabilização, da humanização e da equidade.
2. A APS é desenvolvida com alto grau de centralização e orientada pelos princípios da universalidade, equidade e integralidade.
3. A Estratégia Saúde da Família é uma estratégia vinculada à APS que leva serviços multidisciplinares às comunidades por meio das Unidades de Saúde da Família.
4. A APS é coordenada por gestões setoriais-locais, de modo que cada território em saúde tem autonomia para determinar as suas prioridades e princípios.
5. A APS é orientadas pelos princípio da integralidade, receptividade, justiça social e igualdade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

51. Analise as afirmativas abaixo sobre responsabilidades profissionais, considerando o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599 de 2018).

1. É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, dignas e justas ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio, comunicando oficialmente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas de sua jurisdição e respectiva representação sindical.
2. É vedado ao nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
3. É direito do nutricionista recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.
4. É vedado ao nutricionista, em caso de trabalho voluntário, executar as atribuições e assumir as responsabilidades profissionais inerentes à função executada conforme legislação vigente.
5. É direito do nutricionista permitir a utilização do seu nome e título profissional por estabelecimento ou instituição em que não exerça atividades próprias da profissão.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

52. Analise as afirmativas abaixo considerando os princípios do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos.

1. O Guia supracitado teve como ponto de partida os princípios apresentados no Guia Alimentar para a População Brasileira.
2. A adoção de práticas alimentares como o BLW (*Baby-Led Weaning*) é a forma mais adequada para promover autonomia e regulação alimentar nas crianças.
3. No contexto de uma alimentação saudável, a utilização de alimentos ultraprocessados, como é o caso das fórmulas infantis, deve ser desincentivada, independentemente do contexto biopsicossocial em que a criança está inserida.
4. Os primeiros anos de vida são importantes para a formação dos hábitos alimentares.
5. O estímulo à autonomia da criança contribui para o desenvolvimento de uma relação saudável com a alimentação.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 4 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

53. Analise as afirmativas abaixo sobre os critérios que devem ser considerados pelo nutricionista para a realização da prescrição dietética, considerando a Resolução CFN nº 304, de 2003, que dispõe sobre critérios para a prescrição dietética na área de Nutrição Clínica.

1. O nutricionista deverá considerar as preferências do cliente-paciente e a opinião dos demais membros da equipe multiprofissional.
2. O nutricionista deverá respeitar os princípios da bioética.
3. O nutricionista deverá considerar o cliente-paciente globalmente, respeitando suas condições clínicas, individuais, socioeconômicas, culturais e religiosas.
4. O nutricionista deverá considerar diagnósticos, laudos e pareceres dos demais membros da equipe multiprofissional, definindo com estes, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.
5. O nutricionista deverá considerar as condições clínicas do cliente-paciente, seu prognóstico e custos da prescrição para as instituições de saúde.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

54. A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) 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.

Analise as afirmativas abaixo considerando a Lei nº 11.346, de 2006, sobre a abrangência da SAN.

1. A SAN abrange a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos.
2. A SAN abrange o comércio justo e a garantia de potencialização dos lucros para os produtores rurais.
3. A SAN abrange a produção de conhecimento e o acesso à informação.
4. A SAN abrange a formação de estoques reguladores e estratégicos de alimentos.
5. A SAN abrange a regulamentação da venda de produtos ultraprocessados e aplicação de impostos aos alimentos que apresentam alertas de elevado conteúdo de sal, sódio, gorduras ou açúcar.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 4 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

55. Analise as afirmativas abaixo sobre as ações realizadas pelo nutricionista relativas à associação, divulgação, indicação ou venda de produtos, de marcas de produtos, de serviços, de empresas ou de indústrias específicas, considerando o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599 de 2018).

1. É vedado ao nutricionista fazer uso de embalagens para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional e em atividades de formação profissional, mesmo que utilize mais de uma marca.
2. É vedado ao nutricionista condicionar, subordinar ou sujeitar sua atividade profissional à venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.
3. É permitido ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços, laboratórios, farmácias, empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.
4. É vedado ao nutricionista fazer publicidade ou propaganda em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.
5. É permitido ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.

56. Assinale a alternativa **correta** sobre meios de comunicação e informação, considerando o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599 de 2018).

- a. É vedado ao nutricionista utilizar mídias sociais para comunicação e informação ao público e para divulgação das atividades profissionais.
- b. É direito do nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.
- c. É direito do nutricionista, desde que com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.
- d. É dever do nutricionista, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação, a promoção da saúde e a educação alimentar e nutricional, de forma crítica e contextualizada, e com respaldo técnico-científico.
- e. É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, divulgar sua qualificação profissional, técnicas, métodos e protocolos de uma alimentação para indivíduos ou coletividades saudáveis ou em situações de agravos à saúde.

57. Analise as afirmativas abaixo quanto à prescrição dietética de suplementos alimentares, considerando a Resolução CFN nº 656, de 2020.

1. A prescrição dietética de suplementos alimentares pode ser realizada de forma isolada.
2. Na prescrição dietética de suplementos, no caso daqueles nutrientes em que já existam produtos aprovados pela ANVISA, e, portanto, segurança reconhecida, o nutricionista pode prescrever doses superiores aos valores de UL.
3. Na prescrição dietética de suplementos, os itens que devem ser registrados pelo nutricionista, em receituário, são o nome do paciente, a marca do suplemento, sua dosagem e sua posologia.
4. Para prescrição dietética de suplementos, o nutricionista deve considerar diagnósticos, laudos e pareceres dos demais membros da equipe multidisciplinar, definindo com estes, sempre que pertinente, a conduta a ser instituída.
5. Para realizar a prescrição dietética de suplementos, o nutricionista deve realizar triagem e avaliação nutricional sistematizadas, envolvendo critérios objetivos e/ou subjetivos que permitam a identificação de deficiência ou de riscos nutricionais.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- b. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 4 e 5.

58. Assinale a alternativa **correta** sobre a saúde e higiene de manipuladores, considerando a Resolução nº 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- a. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- b. Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem utilizar equipamentos de proteção adicionais, podendo permanecer nas atividades de preparação desde que não manipulem alimentos diretamente.
- c. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados sempre que apresentarem sujidade visível e usados preferencialmente nas dependências internas do estabelecimento.
- d. Os manipuladores de alimentos devem receber capacitação inicial em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, não sendo obrigatória a realização periódica de treinamentos quando houver experiência comprovada na função.
- e. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, e depois de usar sanitários. A afixação de cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos é sugerida nos locais de manipulação de alimentos.

59. Assinale a alternativa **correta** sobre matérias-primas, ingredientes e embalagens, considerando a Resolução nº 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- a. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área destinada ao armazenamento, mantida limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- b. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes, ou das embalagens reprovados, ou com prazos de validade vencidos, devem ser prioritariamente destinados ao uso imediato em preparações submetidas a tratamento térmico, e, quando necessário, identificados e armazenados separadamente até sua destinação final.
- c. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, podendo também permanecer diretamente sobre o piso quando embalados adequadamente. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material resistente e de fácil limpeza.
- d. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- e. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção periódica após o armazenamento. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar preferencialmente íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada apenas durante o armazenamento.

60. Analise as afirmativas abaixo sobre preparação dos alimentos, considerando a Resolução nº 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem das mãos antes de manusear alimentos preparados.
2. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
3. A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura utilizada e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e na cor da parte externa do alimento.
4. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
5. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, recomenda-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não comprometam as características sensoriais do alimento preparado.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



GRADE DE RESPOSTAS

1		S26 Nutricionista	31	
2			32	
3			33	
4			34	
5			35	
6			36	
7			37	
8			38	
9			39	
10			40	
11			41	
12			42	
13			43	
14			44	
15			45	
16			46	
17			47	
18			48	
19			49	
20			50	
21			51	
22			52	
23			53	
24			54	
25			55	
26			56	
27			57	
28			58	
29			59	
30			60	



