



ESCREVA SEU NOME COMPLETO AQUI: _____

CONFIRA SE O CARGO PARA O QUAL VOCÊ SE INSCREVEU É O CONSTANTE ABAIXO:

NUTRICIONISTA EDUCACIONAL

Orientações

- Este Caderno contém 35 (trinta e cinco) questões, compostas por 4 (quatro) alternativas (A, B, C e D) e uma única resposta correta para cada questão. Em caso de divergência de dados e/ou defeitos, solicite providências ao fiscal de sala.
- Você receberá o Cartão-Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta **azul ou preta**, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.
- Após o preenchimento do Cartão-Resposta, o candidato deverá assinar o mesmo, sob a pena de invalidez do documento.
- Durante a realização das provas é vedado:
 - a) Consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
 - b) A comunicação entre candidatos;
 - c) Ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
 - d) A ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulo e/ou etiquetas;
 - e) Entregar o cartão-resposta antes de decorridos 45 minutos do seu início;
 - f) O uso de relógio, de qualquer tipo de aparelho telefônico, quaisquer equipamentos elétricos ou eletrônicos, bonés, chapéu ou porte de qualquer tipo de arma.
- **A saída da sala de prova, com a entrega de Cartão-Resposta, somente será permitida depois de transcorridos 60 minutos do início da mesma.**
- Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão-Resposta, entregue-os ao fiscal de sala ou responsável pela empresa executora. A não entrega do acima especificado, implicará na eliminação do candidato do certame.
- O tempo de duração total da prova é de 03 horas, incluindo o tempo para preenchimento do cartão-resposta.

COMPOSIÇÃO DA PROVA

CONHECIMENTOS GERAIS	10 questões
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO	25 questões
TOTAL	35 questões

ATENÇÃO: OS 03 ÚLTIMOS CANDIDATOS, AO TERMINAREM A APROVA, DEVERÃO PERMANECER JUNTOS EM SALA PARA, COM OS FISCAIS, ASSINAR O LACRAMENTO DO ENVELOPE QUE GUARDARÁ OS CARTÕES-RESPOSTAS E POSTERIORMENTE ASSINAREM A ATA DE SALA.

CONHECIMENTOS GERAIS

01) A formação histórica de Tangará está relacionada às transformações ocorridas na região do Vale do Rio do Peixe durante o processo de ocupação e colonização do Oeste e Meio-Oeste catarinense. A implantação da Estrada de Ferro São Paulo–Rio Grande teve papel relevante na organização territorial e econômica da localidade. Segundo registros históricos disponibilizados pelo município, os trilhos chegaram à então localidade de Rio Bonito em 1910, posteriormente houve a elevação a distrito e, em 1948, a emancipação municipal.

Considerando essa trajetória histórica, assinale a alternativa que melhor interpreta a relação entre infraestrutura, ocupação territorial e desenvolvimento municipal.

- A) A implantação ferroviária ocorreu posteriormente à emancipação política e teve função exclusivamente turística, sem influência significativa na formação do núcleo urbano.
- B) A ferrovia teve importância apenas administrativa, pois a ocupação territorial da região ocorreu exclusivamente por atividades industriais desenvolvidas após a emancipação.
- C) A emancipação de Tangará resultou diretamente da instalação da ferrovia, sendo o município criado no mesmo ano da chegada dos primeiros trilhos.
- D) A ferrovia integrou a localidade a fluxos regionais mais amplos, contribuindo para a circulação de pessoas e mercadorias e para a consolidação do núcleo que posteriormente se tornou município.

02) Tangará apresenta uma economia marcada pela articulação entre atividades agropecuárias, produção de uvas e vinhos, segmentos industriais e atividades relacionadas ao turismo. O próprio município associa sua identidade turística à produção vitivinícola, ao turismo rural, à gastronomia e aos esportes de aventura.

A partir dessa característica, analise as proposições:

- I. A diversidade das atividades econômicas pode contribuir para reduzir a dependência do município de um único setor produtivo.
- II. A valorização da vitivinicultura e do patrimônio cultural pode associar produção econômica, identidade territorial e desenvolvimento turístico.
- III. A existência de atividades turísticas implica necessariamente a substituição das atividades agropecuárias tradicionais por serviços.

IV. O turismo rural pode funcionar como estratégia de valorização de práticas culturais, paisagens e modos de vida locais.

Está correto o que se afirma em:

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

03) A antiga Estação Ferroviária de Tangará constitui importante referência da história local. O prédio, cuja construção está associada à expansão ferroviária na região, foi restaurado e atualmente abriga espaço cultural. A estação foi tombada pelo IPHAN em 2006 e também é reconhecida pelo município como patrimônio histórico. Considerando o conceito contemporâneo de patrimônio cultural, a preservação desse espaço deve ser compreendida principalmente como:

- A) preservação de um bem material que também funciona como referência de memória, identidade, formação territorial e compreensão das transformações históricas do município.
- B) conservação de uma construção antiga exclusivamente por seu valor arquitetônico, independentemente das relações sociais e históricas estabelecidas com a comunidade.
- C) manutenção de uma estrutura histórica cuja função cultural depende exclusivamente de sua utilização para atividades turísticas.
- D) proteção de um patrimônio privado cuja relevância decorre principalmente de seu potencial econômico para o setor imobiliário.

04) A Constituição Federal estabelece uma estrutura federativa na qual União, Estados, Distrito Federal e Municípios possuem autonomia política, administrativa e financeira, observadas as competências definidas constitucionalmente. Nesse modelo, a descentralização não significa ausência de coordenação entre os diferentes entes federativos.

Considerando essa organização, assinale a alternativa correta.

- A) Os Municípios são subordinados administrativamente aos Estados, que podem revogar livremente atos praticados pelos governos municipais.

B) Os Estados possuem soberania própria, enquanto os Municípios possuem apenas autonomia administrativa.
C) União, Estados, Distrito Federal e Municípios integram a Federação brasileira como entes autônomos, cada qual exercendo competências constitucionalmente estabelecidas.

D) A autonomia municipal permite que o Município estabeleça normas incompatíveis com a Constituição Federal sempre que houver interesse local.

05) Em uma democracia constitucional, o exercício do poder estatal é distribuído entre diferentes instituições, buscando evitar a concentração de poder e estabelecendo mecanismos de controle recíproco. No âmbito municipal, por exemplo, o Poder Executivo é exercido pelo prefeito, enquanto o Legislativo é exercido pela Câmara Municipal. A partir dessa estrutura, assinale a alternativa que apresenta uma interpretação adequada do princípio da separação dos Poderes.

A) A separação dos Poderes impede qualquer relação institucional entre Executivo, Legislativo e Judiciário.

B) O Poder Executivo possui supremacia sobre os demais Poderes porque é responsável pela execução das políticas públicas.

C) O Poder Legislativo municipal exerce função exclusivamente administrativa, não participando do processo de fiscalização do Executivo.

D) Cada Poder possui funções próprias, mas o sistema constitucional prevê mecanismos de controle, fiscalização e interação institucional entre eles.

06) Uma administração municipal pretende elaborar uma política pública relacionada à preservação ambiental e ao patrimônio cultural. Para aumentar a legitimidade da proposta, decide promover consultas à população, ouvir representantes de diferentes segmentos sociais e disponibilizar informações sobre os critérios utilizados na tomada de decisões.

Sob a perspectiva da cidadania democrática, essa iniciativa pode ser interpretada como:

A) transferência da competência decisória do Poder Público para a população, eliminando a responsabilidade dos agentes públicos.

B) mecanismo de participação social que amplia o diálogo entre governo e sociedade, sem eliminar as competências legalmente atribuídas aos agentes públicos.

C) procedimento facultativo que substitui obrigatoriamente os processos administrativos e

legislativos previstos em lei.

D) estratégia incompatível com o princípio da representação política, pois decisões públicas devem ser tomadas exclusivamente pelos agentes eleitos.

07) A expansão das redes sociais e das ferramentas de inteligência artificial ampliou a velocidade de produção e circulação de informações. Ao mesmo tempo, conteúdos manipulados, imagens sintéticas, mensagens fora de contexto e informações falsas podem alcançar grande número de pessoas antes que sua veracidade seja verificada.

Diante desse cenário, uma postura compatível com o exercício responsável da cidadania digital consiste em:

A) verificar autoria, contexto, data, fonte e evidências disponíveis antes de compartilhar informações potencialmente relevantes ou controversas.

B) rejeitar qualquer conteúdo produzido por ferramentas de inteligência artificial, independentemente de sua finalidade ou possibilidade de verificação.

C) considerar verdadeiro o conteúdo que apresenta grande número de compartilhamentos, pois a popularidade constitui indicador suficiente de confiabilidade.

D) confiar prioritariamente em mensagens encaminhadas por pessoas conhecidas, pois relações pessoais eliminam a possibilidade de desinformação.

08) Um servidor municipal precisa utilizar dados pessoais de cidadãos para executar determinada atividade administrativa. Para facilitar o trabalho, outro servidor sugere copiar todos os dados disponíveis no cadastro municipal para uma planilha pessoal, incluindo informações que não possuem relação direta com a finalidade da atividade.

À luz dos princípios da proteção de dados pessoais, especialmente o da necessidade, a conduta sugerida apresenta problema porque:

A) dados pessoais nunca podem ser utilizados pela Administração Pública.

B) todo tratamento de dados públicos depende necessariamente de autorização individual do titular.

C) o tratamento deve se limitar aos dados pertinentes, proporcionais e não excessivos em relação à finalidade pretendida.

D) informações armazenadas em sistemas públicos deixam automaticamente de ser consideradas dados pessoais.

09) Um servidor público recebe de uma empresa local a oferta de um benefício pessoal em troca da priorização de determinado procedimento administrativo. O servidor argumenta que a medida não causaria prejuízo direto à Administração e que outros usuários dificilmente perceberiam a alteração na ordem dos atendimentos. Considerando os princípios de ética, impessoalidade, responsabilidade e interesse público, a situação descrita evidencia que:

- A) a conduta é aceitável caso não produza prejuízo financeiro direto ao Poder Público.
- B) o servidor pode aceitar o benefício desde que cumpra posteriormente todas as demais etapas do procedimento.
- C) a conduta somente seria inadequada se houvesse divulgação pública do benefício recebido.
- D) a utilização da função pública para favorecer interesse particular compromete a ética administrativa e a igualdade de tratamento entre os cidadãos.

10) Uma política municipal pretende integrar biblioteca pública, escolas, espaços culturais e iniciativas de preservação da memória local. O objetivo é ampliar o acesso da população à leitura, à informação e ao patrimônio cultural, utilizando também recursos digitais para disponibilizar conteúdos históricos.

Considerando a relação entre educação, cultura, informação, tecnologia e desenvolvimento social, assinale a alternativa que apresenta a concepção mais adequada.

- A) A biblioteca deve restringir sua função ao empréstimo de livros, pois ações culturais e tecnológicas pertencem exclusivamente às escolas.
- B) A preservação do patrimônio cultural deve priorizar apenas bens materiais, uma vez que manifestações, conhecimentos e práticas sociais não possuem relevância histórica.
- C) A integração entre educação, bibliotecas, cultura e tecnologias pode ampliar o acesso ao conhecimento, fortalecer a memória coletiva e favorecer a participação cidadã.
- D) A digitalização do patrimônio torna desnecessária a preservação física dos bens culturais, pois o acesso virtual substitui integralmente sua materialidade.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

11) Em uma reunião de planejamento da alimentação escolar, a equipe gestora de determinado município

discute os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Durante o debate, um dos participantes afirma que a principal finalidade do Programa consiste em garantir o fornecimento de uma refeição aos estudantes durante o período em que permanecem na escola. Outro profissional, entretanto, argumenta que essa compreensão é limitada, pois a alimentação escolar está inserida em uma política pública que articula alimentação, saúde, aprendizagem, desenvolvimento humano e educação alimentar e nutricional.

Considerando os princípios e objetivos do PNAE e a atuação do nutricionista no contexto educacional, assinale a alternativa CORRETA.

- A) O PNAE caracteriza-se essencialmente como uma política assistencial destinada à oferta de refeições aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.
- B) O PNAE constitui uma política pública que busca contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e formação de hábitos alimentares saudáveis, articulando a oferta de alimentação adequada às ações de educação alimentar e nutricional.
- C) O PNAE tem como objetivo principal reduzir os custos das refeições escolares, cabendo ao município complementar os aspectos nutricionais conforme sua disponibilidade financeira.
- D) O PNAE está relacionado prioritariamente à aquisição e distribuição de gêneros alimentícios, não sendo responsabilidade do Programa desenvolver ações educativas relacionadas à alimentação.

12) Ao assumir a responsabilidade técnica pela alimentação escolar de uma rede municipal, um nutricionista identifica diferentes situações que comprometem a qualidade do serviço: cardápios elaborados sem padronização, ausência de registros sistemáticos, armazenamento inadequado de determinados alimentos e pouca articulação entre o setor de alimentação escolar e as unidades de ensino.

Diante desse cenário, o profissional pretende reorganizar sua atuação de modo a contemplar não apenas aspectos administrativos, mas também as dimensões nutricional, pedagógica, sanitária e educativa da alimentação escolar. Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta a conduta mais adequada ao profissional.

A) Planejar, acompanhar, supervisionar e avaliar as ações de alimentação e nutrição, articulando-as às necessidades dos estudantes, às características da rede de ensino e às normas do PNAE.

B) Delegar às cozinheiras a elaboração dos cardápios e concentrar sua atuação exclusivamente na fiscalização dos estoques.

C) Concentrar sua atuação na aquisição dos gêneros alimentícios, deixando as ações educativas sob responsabilidade exclusiva dos professores.

D) Priorizar a avaliação antropométrica dos estudantes, considerando que os demais aspectos da alimentação escolar são atribuições administrativas.

13) Durante a análise do cardápio mensal de uma rede municipal, o nutricionista constata a presença frequente de produtos ultraprocessados, baixa variedade de frutas e hortaliças e pouca utilização de alimentos produzidos por agricultores familiares da região. Embora as refeições apresentem quantidade energética aparentemente suficiente, o profissional considera necessário rever o planejamento.

Ao propor a reformulação do cardápio, pretende adequá-lo não apenas às necessidades nutricionais, mas também aos princípios de alimentação adequada e saudável, à cultura alimentar e à sustentabilidade.

Nesse caso, a decisão mais adequada é:

A) Reduzir a variedade de alimentos para facilitar o controle de estoque e diminuir os custos operacionais.

B) Priorizar produtos industrializados que apresentem composição nutricional padronizada e maior prazo de validade.

C) Ampliar a diversidade alimentar, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados, considerando sazonalidade, cultura alimentar local, sustentabilidade e necessidades nutricionais dos estudantes.

D) Substituir preparações tradicionais por produtos prontos, buscando diminuir o tempo empregado pelas manipuladoras no preparo das refeições.

14) Uma rede municipal atende crianças da Educação Infantil, estudantes dos anos iniciais e finais do Ensino Fundamental. Durante uma reunião administrativa, foi sugerido que todas as escolas utilizassem exatamente o mesmo cardápio, com as mesmas preparações e quantidades, independentemente da faixa etária dos estudantes, sob o argumento de que essa medida simplificaria a gestão e garantiria tratamento igualitário.

Considerando os princípios do planejamento da alimentação escolar, a proposta apresentada:

A) Não é adequada, pois o planejamento deve considerar as necessidades nutricionais e características específicas relacionadas à faixa etária, modalidade de ensino, tempo de permanência e demais condições pertinentes.

B) Está correta, pois a igualdade entre os estudantes exige que todos recebam exatamente a mesma quantidade e composição alimentar.

C) Está correta desde que todas as refeições apresentem alimentos pertencentes aos principais grupos alimentares.

D) É obrigatória para garantir uniformidade entre as unidades escolares pertencentes à mesma rede municipal.

15) Durante a elaboração do planejamento alimentar anual, o nutricionista identifica determinadas preparações tradicionais da região que fazem parte dos hábitos alimentares das famílias, apresentam boa aceitação entre os estudantes e podem ser preparadas de maneira compatível com os critérios nutricionais e sanitários exigidos para a alimentação escolar.

Considerando a relação entre alimentação, cultura e educação, a decisão profissional mais coerente consiste em:

A) Retirar essas preparações do cardápio, uma vez que a alimentação escolar deve utilizar somente alimentos considerados universalmente saudáveis.

B) Substituir as preparações tradicionais por produtos industrializados, devido à maior facilidade de padronização.

C) Reservar as preparações tradicionais exclusivamente para eventos comemorativos, evitando sua utilização no cardápio cotidiano.

D) Valorizar preparações culturalmente significativas, desde que sua composição, preparo e oferta sejam nutricional e sanitariamente adequados e estejam de acordo com as diretrizes da alimentação escolar.

16) Ao elaborar o planejamento das aquisições para determinado período letivo, o nutricionista verifica que agricultores familiares do município e da região possuem condições de fornecer frutas, hortaliças e outros alimentos compatíveis com as necessidades da alimentação escolar. Considerando os princípios do PNAE e a necessidade de articular planejamento alimentar, produção local e sustentabilidade, qual procedimento é

mais adequado?

- A) Priorizar grandes fornecedores, uma vez que a agricultura familiar não constitui estratégia relevante para a execução do PNAE.
- B) Planejar as aquisições considerando a produção local, a sazonalidade, a qualidade dos produtos, a diversidade disponível e sua compatibilidade com os cardápios elaborados.
- C) Adquirir alimentos da agricultura familiar somente quando apresentarem preço inferior ao dos demais fornecedores.
- D) Substituir produtos provenientes da agricultura familiar por alimentos industrializados sempre que houver dificuldades de logística.

17) Durante a execução de uma aquisição destinada à alimentação escolar, um fornecedor comunica que não conseguirá entregar determinado alimento previsto no planejamento. Como alternativa, propõe fornecer outro produto disponível em sua produção.

Antes de aceitar a alteração, o nutricionista precisa avaliar as implicações nutricionais e administrativas da substituição, evitando que uma decisão aparentemente simples comprometa o planejamento alimentar ou a execução do Programa.

Nessa situação, a substituição do alimento:

- A) Pode ser realizada livremente pelo fornecedor, desde que o novo produto apresente preço semelhante.
- B) É proibida em qualquer circunstância após a formalização da aquisição.
- C) Pode ocorrer excepcionalmente, desde que sejam observados os requisitos normativos aplicáveis, inclusive avaliação técnica e registro adequado do procedimento.
- D) Pode ser autorizada exclusivamente pelo diretor da unidade escolar, sem necessidade de manifestação técnica do nutricionista.

18) Em uma escola da rede municipal, a família de uma estudante apresenta documentação referente ao diagnóstico de alergia alimentar e solicita que sejam adotadas medidas específicas para evitar a exposição ao alimento desencadeador da reação. Durante a análise do caso, a equipe escolar propõe simplesmente retirar o alimento visível do prato da estudante, mantendo, entretanto, as mesmas preparações e utensílios utilizados para os demais alunos.

Considerando os princípios de segurança alimentar e proteção do estudante, a conduta adequada é:

- A) Retirar apenas o alimento visivelmente presente no prato, mantendo a preparação original.
- B) Transferir integralmente para a família a responsabilidade pelo fornecimento diário das refeições.
- C) Suspender a participação da estudante na alimentação oferecida pela escola.
- D) Elaborar e acompanhar uma conduta alimentar específica, considerando ingredientes, preparações, utensílios, procedimentos de manipulação e possibilidade de contaminação cruzada.

19) Um estudante apresenta intolerância à lactose devidamente informada à escola. Ao analisar o cardápio, o nutricionista constata que o leite não é oferecido apenas como bebida, mas também utilizado como ingrediente em diversas preparações.

Considerando a necessidade de garantir alimentação adequada ao estudante sem comprometer sua participação nas refeições escolares, a conduta mais apropriada consiste em:

- A) Retirar somente o leite servido como bebida e manter as demais preparações inalteradas.
- B) Excluir todos os alimentos de origem animal da alimentação do estudante.
- C) Avaliar as preparações e ingredientes utilizados e estabelecer alternativas nutricionalmente adequadas às necessidades específicas do estudante.
- D) Recomendar que o estudante deixe de consumir qualquer refeição preparada na escola.

20) Durante uma supervisão nas unidades escolares, o nutricionista percebe que uma mesma preparação apresenta diferenças significativas de rendimento, sabor, quantidade servida e custo entre as escolas. Ao investigar a situação, verifica que cada manipuladora utiliza quantidades e procedimentos diferentes para preparar a receita.

Diante desse problema, o instrumento técnico que melhor contribui para a padronização da preparação é:

- A) A elaboração e utilização de Ficha Técnica de Preparação contendo ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento, porcionamento e demais informações necessárias à padronização.
- B) A ampliação das quantidades de ingredientes utilizados, independentemente do rendimento esperado.
- C) A autorização para que cada manipuladora adapte livremente a receita conforme sua experiência.

D) A retirada da preparação do cardápio e sua substituição por produtos industrializados.

21) Durante uma inspeção na cozinha de uma escola, o nutricionista observa que uma manipuladora utiliza a mesma tábua para cortar carne crua e, posteriormente, alimentos que serão consumidos sem cocção. Entre uma operação e outra, a profissional realiza apenas uma lavagem rápida do utensílio.

Embora a manipuladora considere que o procedimento seja suficiente, o nutricionista identifica um importante risco sanitário.

Esse risco está relacionado principalmente:

- A) À alteração do valor energético dos alimentos.
- B) À perda de nutrientes decorrente exclusivamente do tempo de manipulação.
- C) À redução da quantidade de fibras presentes nos alimentos.
- D) À possibilidade de contaminação cruzada entre alimentos, comprometendo sua segurança microbiológica.

22) No momento do recebimento de gêneros destinados à alimentação escolar, uma unidade recebe produtos refrigerados que apresentam embalagens danificadas e sinais de conservação inadequada. A quantidade entregue corresponde ao pedido e a documentação fiscal está regular.

Diante da situação, um servidor argumenta que os produtos devem ser aceitos porque a documentação e a quantidade estão corretas. O nutricionista, entretanto, identifica que existem outros critérios essenciais para o recebimento.

Nesse caso, a conduta adequada é:

- A) Recusar ou segregar os produtos que apresentem condições inadequadas, registrar a ocorrência e adotar os procedimentos previstos para controle da qualidade e segurança dos alimentos.
- B) Aceitar os produtos, pois a documentação fiscal regular é suficiente para comprovar sua adequação.
- C) Aceitar os produtos e submetê-los a cozimento prolongado para eliminar possíveis riscos.
- D) Distribuir imediatamente os produtos às escolas para evitar prejuízo financeiro ao município.

23) Ao realizar uma visita técnica a uma unidade escolar, o nutricionista identifica grande quantidade de produtos vencidos no depósito. A análise dos registros revela que alimentos recém-recebidos estavam sendo utilizados antes

daqueles armazenados anteriormente, dificultando o controle da validade e aumentando as perdas.

A situação demonstra deficiência principalmente:

- A) No desenvolvimento das ações de educação alimentar e nutricional.
- B) Na avaliação antropométrica dos estudantes.
- C) Na organização, movimentação, identificação e controle de validade dos estoques.
- D) Na realização dos testes de aceitabilidade das preparações.

24) Uma escola introduziu uma nova preparação no cardápio e, após algumas semanas, os profissionais observaram que uma parcela significativa dos estudantes deixava grande quantidade do alimento no prato. Antes de simplesmente excluir a preparação, o nutricionista decide realizar procedimento sistematizado para avaliar a aceitação.

Nesse contexto, o teste de aceitabilidade tem como principal finalidade:

- A) Determinar exclusivamente o custo financeiro da preparação.
- B) Avaliar a aceitação da preparação pelos estudantes, produzindo informações que possam subsidiar decisões sobre o planejamento da alimentação escolar.
- C) Substituir a avaliação do estado nutricional dos estudantes.
- D) Determinar exclusivamente a quantidade de alimentos necessária para aquisição.

25) Uma escola pretende desenvolver um projeto permanente de Educação Alimentar e Nutricional envolvendo estudantes, professores, famílias, equipe gestora e manipuladoras. A proposta prevê atividades práticas, análise crítica dos hábitos alimentares, valorização da cultura alimentar local, discussão sobre desperdício e reflexão sobre sustentabilidade.

Considerando uma concepção ampla de Educação Alimentar e Nutricional, a proposta apresentada:

- A) É adequada, pois articula conhecimentos, experiências, práticas alimentares, cultura, saúde e contexto social dos estudantes.
- B) É inadequada, pois a EAN deve restringir-se à transmissão de informações sobre nutrientes e calorias.
- C) É inadequada, pois alimentação e currículo escolar devem permanecer separados.

D) É adequada somente se todas as atividades forem realizadas exclusivamente pelo nutricionista.

26) Durante o acompanhamento das refeições, uma escola registra quantidade crescente de restos deixados nos pratos pelos estudantes. A direção sugere simplesmente diminuir o tamanho das porções para reduzir o volume descartado.

Antes de implementar essa medida, o nutricionista propõe investigar as causas do problema.

Essa postura é tecnicamente mais adequada porque:

- A) É necessário identificar as causas do desperdício, considerando aceitação, características das preparações, porcionamento, planejamento, comportamento alimentar e demais fatores envolvidos.
- B) O desperdício deve ser combatido exclusivamente mediante redução das porções.
- C) Toda preparação que apresente sobras deve ser imediatamente retirada do cardápio.
- D) A utilização de alimentos industrializados elimina necessariamente o desperdício.

27) Ao revisar o Plano Anual de Trabalho da Alimentação Escolar, o nutricionista propõe ampliar a utilização de alimentos sazonais e provenientes da produção local, reduzir perdas durante o preparo e estimular ações educativas relacionadas ao desperdício.

A proposta apresentada evidencia uma concepção de sustentabilidade que:

- A) Está restrita à redução dos custos financeiros da alimentação escolar.
- B) Tem como objetivo principal diminuir a variedade dos alimentos oferecidos aos estudantes.
- C) Prioriza exclusivamente a aquisição de alimentos orgânicos, independentemente de sua disponibilidade.
- D) Integra aspectos ambientais, econômicos, sociais e alimentares ao planejamento da alimentação escolar.

28) Durante visitas técnicas sucessivas, o nutricionista identifica falhas na higienização de hortaliças, no controle das temperaturas e no armazenamento dos alimentos. Embora as orientações já tenham sido transmitidas anteriormente, os procedimentos inadequados continuam ocorrendo.

Diante da persistência do problema, a medida mais apropriada é:

- A) Apenas registrar as falhas e aguardar que os manipuladores corrijam espontaneamente os

procedimentos.

B) Desenvolver ações de capacitação e acompanhamento, utilizando estratégias educativas, orientação prática e supervisão sistemática.

C) Transferir a responsabilidade integral para a direção da escola.

D) Suspender imediatamente todos os manipuladores, independentemente da análise das causas do problema.

29) A Secretaria Municipal de Educação pretende acompanhar o estado nutricional dos estudantes da rede. Para isso, o nutricionista propõe coleta periódica de dados antropométricos e análise dos resultados considerando faixa etária, sexo e parâmetros técnicos apropriados.

Além da coleta dos dados, o profissional destaca a necessidade de interpretar os resultados e articular ações de promoção da saúde e encaminhamentos quando necessários.

Essa abordagem caracteriza:

- A) Uma estratégia de acompanhamento do estado nutricional integrada às ações de promoção da saúde e vigilância alimentar e nutricional.
- B) Um mecanismo destinado exclusivamente à seleção dos estudantes que receberão alimentação escolar.
- C) Uma avaliação utilizada para classificar os estudantes conforme seu rendimento acadêmico.
- D) Um procedimento que substitui integralmente o acompanhamento realizado pelos serviços de saúde.

30) Um estudante apresenta uma condição de saúde que exige cuidados alimentares específicos durante sua permanência na escola. Para organizar o atendimento, o nutricionista necessita dialogar com a família, professores, equipe pedagógica e profissionais da área da saúde.

Considerando os princípios do trabalho interdisciplinar e multiprofissional, essa articulação deve:

- A) Centralizar todas as decisões no nutricionista, independentemente das competências dos demais profissionais.
- B) Integrar conhecimentos e responsabilidades de diferentes áreas, respeitando as atribuições profissionais e buscando respostas articuladas às necessidades do estudante.
- C) Transferir integralmente para a família a responsabilidade pelo atendimento durante o período escolar.

D) Restringir as informações ao setor administrativo para preservar a privacidade do estudante.

31) Durante reunião do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), são analisadas questões relacionadas à execução do PNAE, à qualidade das refeições, às condições de armazenamento e ao planejamento dos cardápios. O nutricionista responsável pela alimentação escolar é convidado a apresentar informações técnicas.

Considerando as atribuições dos diferentes atores envolvidos na execução do Programa, a participação do nutricionista deve:

- A) Substituir a atuação do CAE, uma vez que o nutricionista possui conhecimento técnico sobre alimentação.
- B) Restringir-se à apresentação dos custos dos alimentos adquiridos.
- C) Autorizar previamente todas as decisões do CAE.
- D) Contribuir tecnicamente para as discussões, fornecendo informações pertinentes à execução do Programa e respeitando as competências institucionais do CAE.

32) Ao elaborar o planejamento anual das aquisições, o nutricionista verifica que agricultores familiares da região possuem capacidade de fornecer alimentos compatíveis com o cardápio, especialmente frutas e hortaliças sazonais. Para que a aquisição contribua efetivamente para os objetivos do PNAE, o planejamento deve:

- A) Considerar somente o menor preço oferecido pelos fornecedores.
- B) Priorizar produtos industrializados, independentemente de sua compatibilidade com os hábitos alimentares locais.
- C) Articular cardápios, disponibilidade sazonal, produção local, qualidade dos alimentos, condições de fornecimento e requisitos legais da aquisição.
- D) Evitar alimentos sazonais para manter o cardápio uniforme durante todo o ano.

33) Durante uma conversa informal, um servidor que não participa da equipe responsável pelo acompanhamento nutricional solicita ao nutricionista informações sobre o estado nutricional de determinado estudante. O servidor afirma que deseja conhecer os dados “apenas por curiosidade” e que não pretende utilizá-los para nenhuma finalidade administrativa.

Considerando os princípios éticos e a proteção das informações pessoais do estudante, o nutricionista deve:

A) Fornecer as informações, pois o servidor também pertence à comunidade escolar.

B) Preservar o sigilo das informações e compartilhá-las somente quando houver finalidade legítima, necessidade e respaldo profissional e institucional.

C) Fornecer as informações verbalmente, pois informações transmitidas oralmente não configuram divulgação.

D) Divulgar os dados caso retire o nome do estudante, independentemente da possibilidade de sua identificação.

34) Uma escola recebe um estudante que necessita de alimentação diferenciada em razão de uma condição de saúde. Alguns integrantes da equipe escolar demonstram preocupação de que a oferta de uma preparação específica possa fazer com que o estudante se sinta “diferente” dos demais.

Diante dessa situação, considerando os princípios de inclusão, equidade e alimentação adequada, a postura mais apropriada é:

- A) Impedir que o estudante participe da alimentação coletiva para evitar qualquer diferenciação.
- B) Transferir exclusivamente para a família a responsabilidade pelo fornecimento das refeições.
- C) Oferecer a mesma preparação aos estudantes, independentemente de suas condições individuais.
- D) Garantir alimentação adequada às necessidades específicas do estudante, preservando sua participação, dignidade, segurança e inclusão no cotidiano escolar.

35) Ao realizar a avaliação anual da alimentação escolar de uma rede municipal, o nutricionista identifica diferentes problemas inter-relacionados: desperdício elevado, baixa participação da agricultura familiar, falhas nas boas práticas de manipulação, dificuldades na aceitação de algumas preparações, necessidade de capacitação das manipuladoras e estudantes com necessidades alimentares específicas.

Diante desse diagnóstico, o profissional decide evitar medidas isoladas e propõe uma intervenção planejada e articulada.

Considerando os princípios da gestão e do planejamento das ações de alimentação e nutrição no ambiente escolar, a estratégia mais adequada é:

- A) Concentrar os esforços exclusivamente na redução dos custos das refeições.

B) Elaborar um plano de ação integrado, fundamentado no diagnóstico da realidade, com objetivos, metas, estratégias, responsáveis, cronograma, acompanhamento e avaliação dos resultados.

C) Priorizar exclusivamente a aquisição de novos equipamentos para as cozinhas escolares.

D) Transferir as decisões para os gestores escolares, restringindo a atuação do nutricionista à fiscalização das condições higiênico-sanitárias.

RASCUNHO PARA ANOTAÇÃO DO GABARITO

01		11		21		31	
02		12		22		32	
03		13		23		33	
04		14		24		34	
05		15		25		35	
06		16		26			
07		17		27			
08		18		28			
09		19		29			
10		20		30			