



PROVA OBJETIVA
ESPECIALISTA EM SAÚDE - NUTRICIONISTA

NOME: _____
Nº INSCR. _____

INSTRUÇÕES

- 1- Preencha com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada de material transparente, de maneira legível, os dados de **IDENTIFICAÇÃO** solicitados no Caderno de Prova (Nome Completo e Número de Inscrição) e assine no Cartão Resposta.
- 2- Verifique se a sequência da numeração das folhas do Caderno de Prova está correta (18 páginas). **Após a orientação do fiscal sobre a conferência da prova, este não será substituído sob qualquer alegação.**
- 3- **A PROVA OBJETIVA contém 50 (cinquenta) questões objetivas, com 04 (quatro) alternativas (A, B, C e D), valendo 1,80 (um ponto e oitenta centésimos) cada, devendo o candidato obter no mínimo 60% de acerto para ser aprovado.**
- 4- No Cartão Resposta, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas. Conforme modelo abaixo.

Exemplo: Questão 01 - A



- 5- **O Cartão Resposta será o único documento válido para correção e NÃO será substituído em hipótese alguma, salvo se detectado erro ocasionado pela coordenação do Concurso.**
- 6- **NÃO RASURE** o Cartão Resposta e **NÃO MARQUE MAIS DE UMA ALTERNATIVA**, caso contrário, o cartão ou a questão poderão ser **ANULADOS**. Evite deixar questões sem respostas.
- 7- Para o correto preenchimento do Cartão Resposta aguarde a orientação do fiscal.
- 8- Não faça perguntas aos examinadores, a interpretação das questões faz parte da Prova.
- 9- No decorrer da Prova não será permitida qualquer espécie de consulta bem como qualquer comunicação externa e interna e entre os candidatos.
- 10- A Prova terá duração de **03 (três) horas** e ao terminá-la entregue ao fiscal o Caderno de Prova completo, juntamente com o Cartão Resposta.
- 11- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 01 (uma) hora de início da Prova. A não observância desta exigência acarretará a exclusão do Concurso.
- 12- O candidato que permanecer na sala de prova até 01 (uma) hora antes de seu término, poderá levar consigo o Caderno de Prova.
- 13- O gabarito será publicado no dia **06/09/2022**, e o Resultado a partir do dia **04/10/2022** no Diário Oficial de Bauru.

01		26	
02		27	
03		28	
04		29	
05		30	
06		31	
07		32	
08		33	
09		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16		41	
17		42	
18		43	
19		44	
20		45	
21		46	
22		47	
23		48	
24		49	
25		50	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU
Secretaria Municipal de Administração
Departamento de Recursos Humanos



Prefeitura Municipal de Bauru

Concurso Público para o Cargo de ESPECIALISTA EM SAÚDE - NUTRICIONISTA

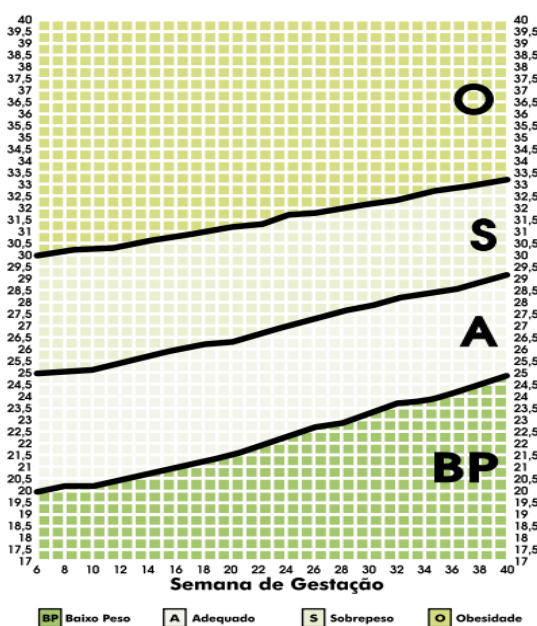
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01) As anemias nutricionais continuam a ocorrer em milhões de indivíduos em todo o mundo, especialmente nos países em desenvolvimento. Na infância, a anemia nutricional é uma enfermidade frequente, sendo a deficiência de ferro a causa mais comum, responsável pela maioria dos casos. Deste modo, o conhecimento dos fatores de risco de anemia na infância é fundamental para elaboração de estratégias de controle e prevenção desta enfermidade. São considerados fatores de risco de anemia na criança, **EXCETO**:

- A) Abandono precoce do aleitamento materno exclusivo.
- B) Baixo peso ao nascer.
- C) Introdução tardia do leite de vaca na dieta infantil.
- D) Aleitamento materno predominante após os 6 meses com alimentação complementar carente em ferro.

02) Uma gestante de 28 anos de idade foi encaminhada pelo obstetra para acompanhamento nutricional. Na primeira consulta, o nutricionista obteve os seguintes dados antropométricos: peso pré-gestacional = 74,5 kg; estatura = 1,57 m; IMC pré-gestacional = 30,22 kg/m²; idade gestacional = 10 semanas; peso atual = 76,8 kg; IMC atual = 31,16 kg/m².

Figura 1: Gráfico de Índice de Massa Corporal segundo semana gestacional



Fonte: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011.



De acordo com os dados apresentados e com o “gráfico de IMC segundo semana gestacional”, qual o estado nutricional atual da gestante? E como deve se apresentar a curva do IMC nas próximas consultas?

- A) Obesidade. A curva deve apresentar inclinação semelhante ou superior (desde que descendente) à curva que delimita a parte inferior da faixa de obesidade.
- B) Sobrepeso. A curva deve apresentar inclinação ascendente semelhante às curvas que delimitam a de sobrepeso.
- C) Adequado. A curva deve apresentar inclinação ascendente paralela às curvas que delimitam a área de estado nutricional adequado no gráfico.
- D) Obesidade. A curva deve apresentar inclinação semelhante ou inferior (desde que ascendente) à curva que delimita a parte inferior da faixa de obesidade.

03) Nutricionista da Unidade Básica de Saúde realizou prescrição dietética identificando a marca e o sabor de um suplemento hipercalórico e hiperproteico. Ao passar por consulta com pediatra, ele estranhou a conduta e realizou denúncia para averiguar se houve infração ética por parte do nutricionista. Ao ser questionado pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), o nutricionista alegou que a criança estava em risco nutricional grave e este era o único suplemento que a criança aderiria, comprovando com dados relatados no prontuário.

Considerando esse contexto, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

I. Houve infração ética por parte do nutricionista.

PORQUE

II. Quando da prescrição dietética, orientação para consumo ou compra institucional, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos e coletividades as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista deverá apresentar mais de uma opção, quando disponível. Não havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda a mesma finalidade, é permitido indicar o único existente.

A respeito dessas asserções, assinale a opção **CORRETA**:

- A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.
- B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.
- C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

04) “A adolescência, faixa etária compreendida entre 10 e 19 anos (OMS), caracteriza-se por profundas e abrangentes mudanças nos aspectos físicos e psicológicos, com repercussões individuais, familiares e sociais. A questão da gravidez na adolescência, principalmente nas menores de 15 anos, vem preocupando os profissionais de saúde, pais e educadores. Estudos realizados em diferentes países e grupos sociais demonstram que tem havido um aumento da taxa de fecundidade nas adolescentes, em confronto com a diminuição dessas taxas na população geral.”

Diante deste cenário e da importância do acompanhamento nutricional adequado à gestante grávida. É **CORRETO** o que se afirma em:



I) Deve-se tratar a gestante adolescente como de risco nutricional, reforçar a abordagem nutricional e aumentar o número de visitas aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde – EAS.

II) A anamnese alimentar da gestante adolescente tem de ser realizada de forma detalhada, pois os adolescentes, por si só, são um grupo de risco para deficiências nutricionais.

III) Para as adolescentes que engravidaram com menos de dois anos após a menarca a interpretação dos dados antropométricos é equivalente à das adultas.

IV) Para adolescentes que engravidaram dois ou mais anos após a menarca (em geral, maiores de 15 anos), devem ter sua altura mensurada em todas as consultas, pois se encontram ainda em fase de crescimento.

A) I e II, apenas.

B) II e III, apenas.

C) III e IV, apenas.

D) I, III e IV, apenas.

05) Há várias estratégias disponíveis para o combate e a prevenção da hipovitaminose A que podem ser utilizadas com o objetivo de melhorar a qualidade e a quantidade do consumo desta vitamina. As medidas de intervenção habitualmente adotadas no combate a hipovitaminose A são, **EXCETO**:

A) Uso de panela de ferro para cocção dos alimentos.

B) Incentivo ao consumo de alimentos que sejam fontes da vitamina A e provitamina A.

C) Suplementação com megadoses de vitamina A no puerpério e para crianças de 6 a 59 meses de idade, nas áreas consideradas de maior risco.

D) Fortificação de alimentos de consumo maciço com vitamina A.

06) Sobre as responsabilidades profissionais do nutricionista no contexto do exercício profissional, assinale a alternativa **CORRETA**:

A) É vedado ao nutricionista pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes ou pela sua respectiva e competente entidade sindical.

B) É dever do nutricionista assumir responsabilidade por suas ações, ainda que estas tenham sido solicitadas por terceiros.

C) É vedado ao nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.

D) 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.

07) A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação. É orientada pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (universalidade, integralidade, equidade, descentralização, regionalização e hierarquização e participação popular), aos quais se somam os princípios a seguir, **EXCETO**:

A) A Alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde.

B) O respeito à diversidade e à cultura alimentar.



- C) O fortalecimento da autonomia dos indivíduos
- D) A oferta de alimentação adequada e saudável.

08) “O diabetes mellitus gestacional (DMG) é definido, pela Organização Mundial da Saúde (OMS), como uma intolerância aos carboidratos de gravidade variável, que se inicia durante a gestação atual e não preenche os critérios diagnósticos de diabetes mellitus franco.”

Sobre o manejo clínico do DMG, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) O ganho de peso indicado ao longo da gestação baseia-se, idealmente, na avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional ou no IMC obtido no início do pré-natal, de modo que gestantes que iniciaram o pré-natal com sobrepeso devem ganhar entre 5 e 9 kg durante toda a gestação.
- B) O valor calórico total prescrito deve ser individualizado e conter 40 a 55% de carboidratos, 15 a 20% de proteínas e 30 a 40% de gorduras.
- C) A prática de atividade física deve fazer parte do tratamento do DMG, respeitando-se as contraindicações obstétricas.
- D) Os edulcorantes podem ser usados como alternativa para a substituição da sacarose, entretanto, devem ser utilizados com moderação.

09) Segundo a Atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia (2019), diversos estudos observacionais encontraram forte associação entre o consumo de alimentos ricos em vitaminas, com baixa mortalidade e menor risco para infarto do miocárdio. Em função dessas fortes evidências, diversos estudos de intervenção foram conduzidos com o objetivo de testar o impacto da suplementação de vitaminas para a prevenção primária e secundária de eventos cardiovasculares. Sobre as recomendações para utilização ou não desses suplementos, avalie as afirmações abaixo:

- I) Não há evidência de benefício da suplementação de vitamina A ou betacaroteno para prevenção primária ou secundária de doença cardiovascular.
- II) Os suplementos de vitamina B e ácido fólico são efetivos para prevenção de doença cardiovascular primária ou secundária.
- III) É recomendada a suplementação de vitamina D para prevenção de doença cardiovascular em pessoas com níveis sanguíneos normais desta vitamina.
- IV) Não é recomendada a suplementação de vitamina E para prevenção de doença cardiovascular.

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

10) Sobre as recomendações para consumo e/ou suplementação de produtos ricos em ácidos graxos ômega-3 nas doenças cardiovasculares, assinale a alternativa **INCORRETA**:



- A) Pelo menos 2 refeições a base de peixe por semana, como parte de uma dieta saudável, devem ser recomendadas para diminuir o risco cardiovascular.
- B) Não se recomenda a suplementação de ácido eicosapentaenóico (EPA) + ácido docosahexaenóico (DHA) para indivíduos de prevenção primária, utilizando-se ou não tratamentos preventivos.
- C) Estimular o consumo de ácidos graxos poli-insaturados ômega-3 de origem vegetal, como parte de uma dieta saudável, pode ser recomendado para reduzir o risco cardiovascular.
- D) A suplementação com ômega-3 não é recomendada para pacientes com hipertrigliceridemia grave.

11) A Pressão Arterial elevada, tabagismo, obesidade, dieta não saudável e atividade física insuficiente são fatores de risco cardiovasculares (FRCV), segundo as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial – 2020, o tratamento não medicamentoso envolve:

- A) O consumo de café em doses habituais está associado com maior incidência de hipertensão arterial e com elevação da pressão arterial.
- B) A dieta DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) possui efeito hipotensor, com alto teor de potássio, cálcio, magnésio, fibras, quantidades reduzidas de colesterol e gordura total e saturada.
- C) A dieta do Mediterrâneo possui grande efeito sobre a pressão, devido ser rica em frutas, hortaliças, cereais integrais, reduzida em carnes vermelhas e gorduras.
- D) A substituição do sal refinado por sal do Himalaia ou marinho é efetivo para o controle do consumo de sódio.

12) Segundo a Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, 2019-2020, o cuidado nutricional do paciente portador de diabetes *mellitus* é um grande desafio para o profissional nutricionista, como na prevenção, gerenciamento da doença e na prevenção do desenvolvimento das complicações decorrentes. Desta forma, é **INCORRETO** afirmar sobre a terapia nutricional no tratamento do diabetes *mellitus*:

- A) As recomendações nutricionais são semelhantes às aquelas definidas para a população geral, sendo 45-60% de carboidratos, 20-35% de gordura e 15-20% de proteína.
- B) A conduta nutricional aos pacientes com diabetes *mellitus* deverá ser definida através da avaliação e diagnóstico nutricional, para posteriormente realizar a intervenção nutricional.
- C) O plano alimentar com baixo carboidrato é benéfico ao paciente pré-diabético, independentemente da qualidade geral dos alimentos consumidos.
- D) O dissacarídeo (sacarose) não é proibido para os portadores de diabetes *mellitus*, pois não aumentam a glicemia mais do que outros carboidratos, quando ingeridos em quantidades equivalentes.

13) Os profissionais que realizam atendimento domiciliar devem estar atentos para algumas condições que os pacientes podem apresentar, como a diarreia, náusea e vômitos, disfagia e hipoglicemia. Desta forma, assinale a alternativa **INCORRETA** sobre as possíveis condições na atenção domiciliar:



A) A frequência da evacuação normalmente varia de três vezes por semana a três vezes por dia e a diarreia aguda é a presença de fezes em consistência diminuída e aquosa em um período de 48hs, podendo ter a presença de sangue.

B) Aos pacientes que apresentam náusea e vômitos devem ser aplicadas algumas intervenções domiciliares como: dieta rica em líquidos, refeições em pequenas porções e mais frequentes, evitar odores fortes e decúbito elevado durante as refeições

C) A equipe multiprofissional deve estar atenta aos sinais que possam indicar uma dificuldade para se alimentar, podendo caracterizar em disfagia, no qual consiste na disfunção da ingestão segura e eficiente de qualquer consistência alimentar.

D) Os fatores de risco para hipoglicemia são pacientes com má ingestão oral, insuficiência renal, hepática ou cardíaca, polifarmácia, uso de betabloqueadores, psicotrópicos, ingestão de álcool e dificuldade na adesão medicamentosa dos hipoglicemiantes.

14) Os indivíduos que vivem com HIV/Aids possuem condição de imunodeficiência, desta forma, estão mais vulneráveis aos agravos à saúde vindos de alimentos contaminados, assim a atenção as condições higiênico-sanitárias são de extrema importância. Escolha a alternativa que traz de forma **ERRADA** os cuidados com a manipulação e segurança dos alimentos.

A) O indivíduo que realiza a manipulação do alimento deve cuidar da higiene pessoal, lavar as mãos, antes e durante a manipulação dos alimentos com água e sabão, usar avental limpo, cabelos presos com rede ou lenço, não utilizar esmaltes e manter as unhas bem aparadas e limpas.

B) O ambiente doméstico deve estar limpo, seco e arejado e as condições de higiene da cozinha adequadas.

C) Os alimentos cozidos e crus não devem ser misturados, podendo ocasionar a contaminação cruzada durante a manipulação.

D) Sobre os alimentos, todas as frutas e hortaliças devem ser desinfetadas em solução com hipoclorito de sódio independentemente se serão consumidas crus ou cozidas, devido aos microorganismos patogênicos.

15) O Manual sobre alimentação saudável para a pessoa idosa de 2010 aborda sobre os dez passos para uma alimentação saudável para pessoas idosas. Assim é **INCORRETO** afirmar:

A) Consumo de uma porção por dia de óleos vegetais, azeite, manteiga ou margarina, podendo ser o óleo vegetal de canola, girassol, milho, algodão ou soja.

B) Consumo diário de duas carnes, aves, peixes ou ovos, recomendando o consumo de peixe fresco pelo menos duas vezes na semana, com preferência de água doce.

C) A quantidade de sal deve ser no máximo uma colher de chá rasa por pessoa, sendo distribuída em todas as refeições ao longo do dia. Para temperar e valorizar o sabor natural dos alimentos utilize temperos como cheiro verde, alho, cebola e ervas frescas e secas ou suco de frutas, como limão.

D) Consumir feijão e arroz todos os dias ou cinco vezes na semana, sendo o prato uma parte de feijão para duas partes de arroz cozido.



16) O Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos é um documento oficial do Ministério da Saúde alinhado ao Guia alimentar para a população brasileira, publicado em 2014, no qual fornece informações sobre a alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento da criança. Assinale a alternativa **CORRETA** sobre o guia.

A) As crianças entre 4 meses e 2 anos podem consumir somente alguns alimentos processados, como pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água, sal e queijos.

B) Adoçantes podem ser utilizados em alguns casos com a criança, pois alguns alimentos fazem parte da alimentação do dia-a-dia, como refrescos em pó, gelatinas, sucos industrializados, bolinhos, biscoitos, sorvetes.

C) A pipoca não é segura para oferecer as crianças com menos de 2 anos, pois podem apresentar dificuldade para mastigar de forma segura, frente que ainda estão aprendendo a mastigar e podem se distrair facilmente.

D) Recomenda-se que não ofereça sucos de frutas a criança, porém pode ser ofertado o suco para as crianças maiores que 6 meses em quantidade controlada, podendo ser cerca de 120ml de suco por dia.

17) A fórmula infantil é classificada segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) como um alimento para fins especiais e representa a melhor alternativa para a alimentação de crianças não amamentadas ou parcialmente amamentadas. Assinale a alternativa **INCORRETA**:

A) Os compostos lácteos não são recomendados para substituição do leite materno ou fórmulas infantis, pois são produzidos com uma mistura de leite (no mínimo 51%) e outros ingredientes lácteos ou não lácteos, podendo conter açúcar e aditivos alimentares.

B) Para o preparo da fórmula infantil, não é necessário água em temperatura quente, pode ser misturada com o pó a água filtrada em temperatura ambiente e não pode realizar o aquecimento da fórmula infantil no micro-ondas, pois pode alterar a composição da mesma.

C) O leite de vaca pode ser oferecido para crianças menores de 4 meses, desde que seja realizado a diluição do leite, ou seja, realizar a modificação.

D) A fórmula infantil é a primeira alternativa para as crianças não amamentadas, pois o organismo da criança está imaturo para receber o leite de vaca integral.

18) De acordo com a Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, assinale a alternativa **INCORRETA**:

A) Pela vigilância nutricional indivíduos menores de 10 anos de idade são considerados crianças.

B) Segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde, as crianças devem ser avaliadas pelo peso/idade; estatura/idade; peso/estatura e IMC/idade.

C) Segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde, os adolescentes devem ser avaliados pelo IMC/idade e estatura/idade.

D) Pela vigilância nutricional indivíduos ≥ 10 anos e < 18 anos de idade são considerados adolescentes e é recomendado para avaliação nutricional individual o IMC/idade.



19) Realizar o aleitamento materno proporciona ao bebê diversos benefícios, frente a isso, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) Proteção contra infecções e no caso da criança adoecer, a gravidade é menor.
- B) Protege contra quadros de diarreia, menor custo, porém podem causar alergia na criança.
- C) Preveni contra a obesidade, mas não preveni o desenvolvimento de diabetes.
- D) Apesar do leite materno auxiliar no desenvolvimento físico e na inteligência, não há o desenvolvimento do emocional da criança.

20) Sobre as recomendações proteicas e de energia aos pacientes com doença renal crônica em tratamento de Hemodiálise, em manutenção do peso corporal, assinale a alternativa **CORRETA** sobre as recomendações.

- A) Proteína – 1,2g/kg/dia e Energia - 20 a 25g/kg/dia
- B) Proteína – 0,8 a 1,0g/kg/dia e Energia - 20 a 25g/kg/dia
- C) Proteína – 1,2 a 1,4g/kg/dia e Energia - 30 a 35g/kg/dia
- D) Proteína – 1,2g/kg/dia e Energia - 30 a 35g/kg/dia

LÍNGUA PORTUGUESA

21) Considere a tirinha da personagem Mafalda abaixo e marque a alternativa **CORRETA** quanto à figura de linguagem utilizada.



Fonte: <https://canguruneuws.com.br/tirinhas-mafalda/>. Acesso em 20 jul 2022.

A frase “E nos diplomamos no mesmo dia! Não Foi?” caracteriza uma:

- A) Aliteração.
- B) Metáfora.
- C) Hipérbole.
- D) Metonímia.

22) Quanto ao uso de “**Por que**” e “**Porque**” na tirinha da Mafalda, pode-se afirmar que:



- I) Em “Mas por que eu tenho que fazer isso”, **por que** tem função de substantivo.
II) Em “Mas por que eu tenho que fazer isso”, **por que** tem significado de razão ou motivo.
III) Em “Porque eu estou mandando, e eu sou sua mãe”, **porque** tem função de conjunção explicativa.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

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

23) Em “Porque eu estou mandando, e eu sou sua mãe”, é **CORRETO** afirmar que:

- A) São duas orações coordenadas conectadas pela conjunção aditiva “e”.
B) São duas orações subordinadas conectadas pela conjunção aditiva “e”.
C) É uma oração subordinada substantiva predicativa.
D) É uma oração absoluta.

Para as questões 24 a 27, considere o texto abaixo.

A tendência *slow* na alimentação

Pode parecer que não, mas a ideia de *fast food* está ficando um tanto ultrapassada e tem perdido espaço no mercado e no cotidiano das pessoas.

Criado e desenvolvido em 1986 pelo jornalista italiano Carlo Petrini, o conceito de *Slow Food* deu abertura a um novo estilo de vida que caminha contra a maré “fast” que a humanidade criou ao longo das décadas. Mesmo que já tenha mais de trinta anos de existência, o movimento ganhou mais aderentes de alguns anos para cá.

Ao contrário da comida pronta em 3 minutos, o *Slow Food* abre mão de preparos e refeições rápidos e “protocolados”. Essa história de almoçar um lanche qualquer em 15 minutos, engolindo o mais rápido possível e nem sentindo o que está comendo não acontece no *Slow Food*. Comer é fundamental para viver. A forma como o ser humano se alimenta tem profunda influência no que o rodeia: na paisagem, na biodiversidade da terra e nas suas tradições.

Os gastrônomos mais experientes defendem a ideia de que é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta. Porém, apesar da grande aderência do movimento no universo gastronômico, são poucos os chefs que conseguem segui-lo, porque demanda muito mais tempo e trabalho, por conta do respeito ao tempo de cocção de cada ingrediente para extrair o melhor dele.

“Melhorar a qualidade da alimentação e arranjar tempo para a saborear são maneiras bem simples de tornar o cotidiano mais prazeroso”. Essa é a filosofia do *Slow Food*.

Em 1989, o movimento tornou-se uma associação internacional sem fins lucrativos. Atualmente, conta com mais de 100.000 membros e tem escritórios na Itália (onde localiza-se a sede internacional, na cidade de Bra), Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 150 países.

A organização opera em todas as esferas, desde as locais até as mundiais, junto de instituições internacionais como a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação.



O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores.

A nutricionista Gabriela Albiero explica a relação direta que o movimento tem com a agricultura e com o respeito ao tempo da natureza. “Isto acontece para que se reduza a tendência de padronizar o alimento (industrializado) e que nós consumidores saibamos o que estamos consumindo. A organização quer promover o apreço do que se ingere, a qualidade e como é feito o alimento, desde a sua produção até o consumo”, define a nutricionista.

Fonte: Texto adaptado de <https://digitais.net.br/2017/06/a-tendencia-slow-na-alimentacao/>. Acesso em: 20 jul 2022.

24) Após a leitura do texto, podemos concluir que:

- I) O Slow Food se opõe à tendência de padronização do alimento no mundo.
- II) O Slow Food defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre os alimentos que consomem.
- III) O Slow Food recupera a ideia de que comer é uma ação de prazer e não mecânica.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

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

25) No trecho “Criado e desenvolvido em 1986 pelo jornalista italiano Carlo Petrini, o conceito de *Slow Food* deu abertura a um novo estilo de vida que caminha contra a maré “fast” que a humanidade criou ao longo das décadas. **Mesmo que** já tenha mais de trinta anos de existência, o movimento ganhou mais aderentes de alguns anos para cá.”, a expressão em destaque pode ser substituída, sem alteração de sentido, por:

- A) Embora.
- B) Entretanto.
- C) Portanto.
- D) Enquanto.

26) No trecho “Os gastrônomos mais experientes defendem a ideia de que é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta. **Porém**, apesar da grande aderência do movimento no universo gastronômico, são poucos os chefs que conseguem segui-lo, porque demanda muito mais tempo e trabalho, por conta do respeito ao tempo de cocção de cada ingrediente para extrair o melhor dele.”, a expressão em destaque indica a ideia de:

- A) Comparação.
- B) Contraste.
- C) Adição.
- D) Conclusão.



27) No trecho “Essa história de almoçar um lanche qualquer em 15 minutos, engolindo o mais rápido possível e nem sentindo o que está comendo não acontece no *Slow Food*.”, os termos em destaque constituem:

- A) Advérbios de modo.
- B) Verbos no particípio.
- C) Verbos no gerúndio.
- D) Substantivos simples.

28) Abaixo está uma sinopse do filme *A Festa de Babette*, de 1989. Leia atentamente e marque a alternativa que traz CORRETAMENTE o emprego da vírgula no texto.

Dinamarca século XIX. Filippa e Martine são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso surge no vilarejo Babette uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois ainda trabalhando na casa ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos a princípio temerosos acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

Fonte: Adaptado de <https://www.adorocinema.com/filmes/filme-89485/>. Acesso em 20 jul 2022.

A) Dinamarca, século XIX. Filippa e Martine, são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso, surge no vilarejo Babette, uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois ainda trabalhando na casa ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos a princípio temerosos, acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

B) Dinamarca século XIX. Filippa e Martine, são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso surge no vilarejo Babette uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois, ainda trabalhando na casa, ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos, a princípio temerosos acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

C) Dinamarca, século XIX. Filippa e Martine são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso, surge no vilarejo Babette uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois, ainda trabalhando na casa ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos, a princípio temerosos, acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

D) Dinamarca, século XIX. Filippa e Martine são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso, surge no vilarejo Babette, uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois, ainda trabalhando na casa, ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos, a princípio temerosos, acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

29) Com base na sinopse do filme *A Festa de Babette* (1989) apresentada na questão anterior, marque a alternativa que caracteriza CORRETAMENTE a tipologia textual utilizada.



- A) Expositiva.
- B) Prescritiva.
- C) Descritiva.
- D) Injuntiva.

30) Observe o cartum abaixo.



Fonte: www.fabianocartunista.com. Acesso em: 20 jul 2022.

A partir da leitura dos elementos textuais e não textuais, é possível inferir que:

- I) O tema do cartum é a relação da boa alimentação com a boa saúde.
- II) Os elementos não textuais do cartum deixam clara uma relação de contraste entre os dois personagens apresentados no que diz respeito aos hábitos alimentares de cada um.
- III) O cartum leva o leitor a deduzir que não importa o que se come, mas sim o prazer que se obtém com isso.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

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

MATEMÁTICA

31) Na Matemática, temos que um caso de agrupamento formado por permutações (trocas) corresponde aos **anagramas** que são formados com as letras de uma determinada palavra. Utilizando todas as letras da palavra PAI (P, A e I), por exemplo, e trocando-as de ordem, obtemos uma sequência de 3 letras que forma uma “nova palavra” com ou sem sentido no nosso vocabulário. Cada “nova palavra” formada corresponde a um anagrama, como acontece em: AIP, API, PIA, PAI (toda palavra inicial, sem mudar as letras de ordem, é também considerada um anagrama dela mesma), IAP e IPA. Dessa forma, a palavra PAI tem seis anagramas. Quantos são os anagramas da palavra **ALIMENTO** que começam com a letra **L**?



- A) 40320
- B) 720
- C) 5040
- D) 120

32) Foi realizada uma pesquisa com alunos recém-formados em Nutrição de uma determinada faculdade de um certo município. Analisaram o currículo de 47 alunos. Concluiu-se que, durante a graduação: 3 alunos nunca estagiaram na área de Nutrição Clínica **ou** Nutrição Social; 32 alunos estagiaram na área de Nutrição Clínica e 29 estagiaram na área de Nutrição Social. Quantos alunos estagiaram na área de Nutrição Clínica **e** Nutrição Social?

- A) 14
- B) 17
- C) 20
- D) 11

33) Em uma palestra na área da Saúde, participaram 1250 nutricionistas. Desses participantes, 48% eram mulheres. Dentre as mulheres, 9% possuíam a titulação de mestras em determinadas áreas da Nutrição. Quantas mulheres mestras participaram dessa palestra?

- A) 54
- B) 600
- C) 48
- D) 713

34) Na disputa por uma das vagas em um determinado concurso, Ana participa de um concurso que é realizado através de várias etapas e a cada uma delas é atribuída uma nota em uma escala de 0 até 10. Após passar por todas as etapas, as notas de Ana foram as seguintes:

8,9	7,9	8,3	9,2	8,9	8,5	7,5	9,5
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, a nota modal, a nota mediana e a nota média de Ana:

- A) 8,6; 8,7 e 8,9
- B) 8,6; 8,9 e 8,7
- C) 8,9; 9,1 e 8,6
- D) 8,9; 8,7 e 8,6

35) Veja um trecho da matéria “O que acontece com o corpo quando passamos a beber oito copos de água por dia?” publicada na coluna Viva Bem do site UOL:



Para melhorar a saúde e a beleza, você não precisa de muito. Acredite, beber água com mais frequência traz muitos benefícios para todo o organismo. Durante muito tempo, nutricionistas e médicos recomendavam 2 litros - ou oito copos. Hoje, sabe-se que esses números são, na verdade, uma média que pode variar de pessoa para pessoa. Para descobrir a quantidade ideal para suas necessidades, multiplique o seu peso por 0,03 - essa é a quantidade, em litros, que você deverá beber. Uma pessoa com 60 quilos, por exemplo, deve ingerir 1,8 litro.



Um cuidado importante é não tomar tudo de uma vez só. Então, divida essa quantidade ao longo do dia, para que o organismo aproveite o líquido aos poucos, não sobrecarregando a função de nenhum órgão. Além disso, boa parte do volume de água recomendado por dia vem da alimentação - geralmente, cerca de 50%. Por isso, leve em conta, também, as refeições nesta conta. O que não dá é para esquecer de ingerir líquidos entre as refeições. Para isso, vale ter sempre uma garrafinha por perto ou na mesa do escritório. Outra dica é programar alguns horários ou regrinhas. Por exemplo, sempre que fizer xixi, lembre-se de tomar um copinho de água depois.

(Disponível em <https://www.uol.com.br/vivabem/listas/o-que-acontece-com-o-corpo-quando-passamos-a-beber-8-copos-dagua-por-dia.htm>)

Com base no trecho apresentado, quantos quilos possui uma pessoa que precisa beber 2,58 litros de água por dia?

- A) 77,4 kg.
- B) 82 kg.
- C) 80 kg.
- D) 86 kg.

36) Em uma fábrica de chocolates, dentre os diversos tipos de bombons que produzem, 7000 bombons de doce de leite foram produzidos em um determinado mês, o que demandou um preparo de 4,2 kg de doce de leite para os recheios dos bombons. Com o sucesso nas vendas dessa linha de bombons de doce de leite, foi exigido que existisse um aumento de 30% em sua produção. Para atender a esse pedido, serão necessários:

- A) 7000 bombons e 5,46 kg de doce de leite.
- B) 9100 bombons e 5,46 kg de doce de leite.
- C) 8300 bombons e 4,2 kg de doce de leite.
- D) 9100 bombons e 1,26 kg de doce de leite.

37) Com o objetivo de potencializar com eficácia o ganho de massa muscular, João Maromba solicitou ao seu nutricionista opções de dietas hipercalóricas. A quantidade de calorias, em quilocaloria, de cada dia da dieta, foi realizada destacando três componentes básicos: Carboidratos, proteínas e suplementos. Veja a tabela abaixo:

DIETA	CARBOIDRATO (Kcal)	PROTEÍNA (Kcal)	SUPLEMENTO (Kcal)
01	432	600	720
02	464	568	704
03	480	624	760
04	384	608	816



Como a dieta é hipercalórica, cada dieta deve ser calculada segundo a orientação de: triplicar a quantidade de proteína, dobrar a quantidade de carboidratos e não alterar a quantidade de suplementos. A nutricionista pediu para João Maromba escolher a dieta que apresentasse a maior quantidade de calorias dentre as dietas disponíveis. Qual a melhor opção para João?

- A) Dieta 01
- B) Dieta 02
- C) Dieta 03
- D) Dieta 04

38) O Índice de Massa Corporal (IMC) é um padrão internacional de cálculo da obesidade de um indivíduo adotado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e é considerada a forma mais fácil de saber se uma pessoa está com o peso ideal ou não. Os únicos fatores levados em conta para o cálculo do IMC são: a altura, sempre calculada em metros; e o peso, em quilogramas. O cálculo do IMC deve ser feito sempre da seguinte maneira:

$$IMC = \frac{peso}{(altura)^2}$$

Após o cálculo do índice, a OMS adota uma tabela que indica os graus de obesidade:

Condição	IMC em adultos
abaixo do peso	abaixo de 18,5
peso normal	entre 18,5 e 25
acima do peso	entre 25 e 30
obeso	acima de 30

Para um adulto de **180 cm** ser classificado na condição “**peso normal**”, o peso desse adulto deve estar entre:

- A) 59 kg e 81 kg.
- B) 67 kg e 90 kg.
- C) 81 kg e 98 kg.
- D) 59 kg e 97 kg.

39) Foi realizada uma pesquisa para fazer o levantamento de quantas vezes ao longo do dia os funcionários de uma determinada empresa se alimentam. Os dados foram transformados na forma de tabela:

Quantidade de vezes que se alimentou ao longo do dia	Funcionários
1	2
2	8
3	15
4	5
5	7
6	5
TOTAL	42



Qual a porcentagem (aproximada) de funcionários dessa empresa que se alimentam três ou mais vezes ao longo do dia?

- A) 40,5 %
- B) 23,8 %
- C) 76,2 %
- D) 72,4 %

40) Para investir em equipamentos para sua cozinha industrial, uma pessoa compra um determinado produto no valor de R\$ 1100,00 que foi dividido em três parcelas. O estabelecimento que vendeu o produto possui um sistema de parcelas diferentes que segue as seguintes regras:

- a segunda parcela é igual a $\frac{5}{2}$ da primeira parcela;
- a terceira parcela é igual a $\frac{4}{5}$ da segunda parcela.

Qual foi o valor da terceira parcela?

- A) R\$ 200,00
- B) R\$ 500,00
- C) R\$ 400,00
- D) R\$ 900,00

LEGISLAÇÃO SUS

41) O Sistema Único de Saúde (SUS), de que trata a Lei nº 8142/90, contará, em cada esfera de governo, sem prejuízo das funções do Poder Legislativo, com as seguintes instâncias colegiadas: a Conferência de Saúde e o Conselho de Saúde. O Conselho de Saúde, em caráter permanente e deliberativo, atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde nas instâncias municipal, estadual e federal e é composto, na sua totalidade, por:

- A) Representantes do governo, profissionais de saúde e usuários dos serviços de saúde.
- B) Representantes do governo, prestadores dos serviços de saúde e usuários dos serviços de saúde.
- C) Profissionais de saúde, prestadores dos serviços de saúde e usuários dos serviços de saúde.
- D) Representantes do governo, profissionais de saúde, prestadores dos serviços de saúde e usuários dos serviços de saúde.

42) O texto que obriga o Poder Público criar leis que regulamentem, fiscalizem e controlem as ações de serviços de saúde, está exposto no (a):

- A) Plano Diretor de Saúde.
- B) Lei Orgânica da Saúde.



- C) Constituição Federal de 1988.
- D) Pacto de Gestão da Saúde.

43) O Decreto nº 7508/2011 institui as regiões de saúde. Cada região de Saúde deve realizar, no mínimo, ações e serviços de:

- A) Atenção primária; urgência e emergência; atenção psicossocial; atenção ambulatorial especializada e hospitalar e vigilância em saúde.
- B) Atenção primária; urgência e emergência e atenção ambulatorial especializada.
- C) Atenção primária; atenção ambulatorial especializada e hospitalar e vigilância em saúde.
- D) Atenção ambulatorial especializada e hospitalar; urgência e emergência; atenção psicossocial e vigilância em saúde.

44) As redes de atenção à saúde constituem-se de três elementos:

- A) A população, a estrutura operacional e a agenda de saúde.
- B) A população, a estrutura operacional e o modelo de atenção à saúde.
- C) A população, a governança e o modelo de atenção à saúde.
- D) A população, a governança e a agenda de saúde.

45) Os gestores do SUS assumem o compromisso público da construção do PACTO PELA SAÚDE 2006 – Consolidação do SUS, na perspectiva de superar as dificuldades encontradas no atendimento, buscando a melhora na situação de saúde da população brasileira. O Pacto em questão se apresenta em três componentes, denominados:

- A) Pacto pela Vida, Pacto em Defesa do SUS e Pacto de Gestão do SUS.
- B) Pacto pela Vida, Pacto em Defesa do SUS e Pacto Financeiro.
- C) Pacto Social, Pacto em Defesa do SUS e Pacto Financeiro.
- D) Pacto Social, Pacto em Defesa do SUS e Pacto de Gestão do SUS.

46) As ações e serviços públicos de saúde constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes:

- A) Descentralização, atendimento integral e participação da comunidade.
- B) Descentralização, regionalização e hierarquização.
- C) Atendimento integral, hierarquização e participação da comunidade.
- D) Atendimento integral, regionalização e participação da comunidade.

47) Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A Atenção Básica será a principal porta de entrada e centro de comunicação da RAS, coordenadora do cuidado e ordenadora das ações e serviços disponibilizados na rede.
- B) A Atenção Básica será ofertada integralmente e gratuitamente a todas as pessoas, de acordo com suas necessidades e demandas do território, considerando os determinantes e condicionantes de saúde.



C) A Atenção Básica é o conjunto de ações de saúde individuais, familiares e coletivas que envolvem promoção, prevenção, proteção, diagnóstico, tratamento e vigilância em saúde, não contemplando a reabilitação, redução de danos e cuidados paliativos, ações estas executadas nos níveis de Atenção Secundária e Terciária.

D) Na Atenção Básica é proibida qualquer exclusão baseada em idade, gênero, raça/cor, etnia, crença, nacionalidade, orientação sexual, identidade de gênero, estado de saúde, condição socioeconômica, escolaridade, limitação física, intelectual, funcional e outras.

48) São Diretrizes do SUS e da RAS a serem operacionalizados na Atenção Básica:

A) Territorialização, Regionalização e Equidade.

B) Territorialização, Regionalização e Hierarquização.

C) Longitudinalidade do cuidado, Hierarquização e Integralidade.

D) Longitudinalidade do cuidado, Equidade e Integralidade.

49) Incentivar práticas promocionais de saúde; estabelecer formas de acolhimento e inclusão do usuário que promovam a otimização dos serviços, o fim das filas, a hierarquização de riscos e o acesso aos demais níveis do sistema e comprometer-se com o trabalho em equipe, de modo a aumentar o grau de co-responsabilidade, e com a rede de apoio profissional, visando a maior eficácia na atenção em saúde, são diretrizes específicas da Política Nacional de Humanização para o nível da:

A) Atenção Básica.

B) Atenção Secundária.

C) Atenção Terciária.

D) Atenção de Urgência e Emergência.

50) Quadrienalmente, reunir-se-á, com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde da população e propor diretrizes para a formulação da política de saúde o(a):

A) Fundação de Saúde.

B) Consórcio de Saúde.

C) Conselho de Saúde.

D) Conferência de Saúde.