CONCURSO PÚBLICO | EDITAL: 2026 | MANHÃ

ALAGOAS
GOVERNO

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE ALAGOAS (SESAU/AL)

CADERNO DE PROVAS OBJETIVAS E DISCURSIVA

OBSERVAÇÕES:

- Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:0800 722 1125
www.cebraspe.org.br | sac@cebraspe.org.br

Cebraspe
Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação e Seleção e de Promoção de Eventos

O CEBRASPE TRABALHA PARA OFERECER O MELHOR!

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1 **Ao receber este caderno de provas, confira inicialmente se os dados registrados acima estão corretos e devidamente transcritos na sua Folha de Respostas e Folha de Texto Definitivo da Prova Discursiva. Confira também os dados em cada página numerada deste caderno de provas (caso se trate de caderno de provas reserva, confira apenas o nome do cargo).** Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua **Folha de Respostas**, correspondentes às provas objetivas, e a prova discursiva, acompanhada de espaço para rascunho. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito e(ou) apresente divergência quanto aos dados apresentados, solicite, de imediato, ao(à) aplicador(a) de provas mais próximo(a) que tome as providências necessárias.

2 Quando autorizado(a) pelo(a) chefe de sala/aplicador(a) de provas, escreva, no espaço apropriado da **Folha de Respostas**, com sua caligrafia usual, a frase constante do topo desta capa.

3 Durante a realização das provas, não se comunique com outros(as) candidatos(as) nem se levante sem autorização de um(a) dos(as) aplicadores(as) de provas.

4 Não serão fornecidas folhas suplementares para rascunho nem para a transcrição do texto definitivo da prova discursiva.

5 Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas —, ao preenchimento da **Folha de Respostas** e à transcrição do texto da prova discursiva para a **Folha de Texto Definitivo da Prova Discursiva**.

6 Ao terminar as provas, chame o(a) aplicador(a) de provas mais próximo(a), devolva-lhe a sua **Folha de Respostas** e **Folha de Texto Definitivo da Prova Discursiva** e deixe o local de provas.

7 Não destaque nenhuma folha deste caderno de provas. Ao final das provas, o(a) chefe de sala recolherá sua **Folha de Respostas** e **Folha de Texto Definitivo da Prova Discursiva** e destacará seu cabeçalho, para fins de desidentificação.

8 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno, na **Folha de Respostas** ou na **Folha de Texto Definitivo da Prova Discursiva** implicará a anulação das suas provas.

- Cada um dos itens das provas objetivas está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, na **Folha de Respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **Folha de Respostas**, único documento válido para a correção das suas provas objetivas.
- Eventuais espaços livres — identificados ou não pela expressão "**Espaço livre**" — que constarem deste caderno de provas poderão ser utilizados para rascunho.

PROVAS OBJETIVAS
-- CONHECIMENTOS BÁSICOS --

Texto CB2A1-I

Lavrava então na cidade uma singular doença, que consistia em fazer inchar os narizes, tanto e tanto, que tomavam metade e mais da cara ao paciente, e não só a punham horrenda, senão que era molesto carregar tamanho peso. Conquanto os físicos da terra propusessem extrair os narizes inchados, para alívio e melhoria dos enfermos, nenhum destes consentia em prestar-se ao curativo, preferindo o excesso à lacuna, e tendo por mais aborrecível que nenhuma outra coisa a ausência daquele órgão. Neste apertado lance, mais de um recorria à morte voluntária, como um remédio, e a tristeza era muita em toda a cidade Fuchéu. Diogo Meireles, que desde algum tempo praticava a medicina, estudou a moléstia e reconheceu que não havia perigo em desnarigar os doentes, antes era vantajoso por lhes levar o mal, sem trazer fealdade, pois tanto valia um nariz disforme e pesado como nenhum; não alcançou, todavia, persuadir os infelizes ao sacrifício. Então ocorreu-lhe uma graciosa invenção. Assim foi que, reunindo muitos físicos, filósofos, bonzos, autoridades e povo, comunicou-lhes que tinha um segredo para eliminar o órgão; e esse segredo era nada menos que substituir o nariz achacado por um nariz são, mas de pura natureza metafísica, isto é, inacessível aos sentidos humanos, e contudo tão verdadeiro ou ainda mais do que o cortado; cura esta praticada por ele em várias partes, e muito aceita aos físicos de Malabar. A assembleia aclamou a Diogo Meireles; e os doentes começaram de buscá-lo, em tanta cópia, que ele não tinha mãos a medir. Diogo Meireles desnarigava-os com muitíssima arte; depois estendia delicadamente os dedos a uma caixa, onde fingia ter os narizes substitutos, colhia um e aplicava-o ao lugar vazio. Os enfermos, assim curados e supridos, olhavam uns para os outros, e não viam nada no lugar do órgão cortado; mas, certos e certíssimos de que ali estava o órgão substituto, e que este era inacessível aos sentidos humanos, não se davam por defraudados, e tornavam aos seus ofícios.

Machado de Assis. **O segredo do Bonzo**. In: **50 Contos de Machado de Assis**. São Paulo: Companhia das Letras, ,2007, p. 95.

Texto CB2A1-II

A "graciosa invenção" de Diogo Meireles, todavia, conquanto lhe proporcionasse reconhecimento tal como nas demais experiências pomadistas, teve como efeito a cura de uma moléstia que se abatia sobre os habitantes da cidade, causando-lhes deformidade e levando alguns ao suicídio. Fica clara, aqui, a distância entre a ética desse médico enganador de séculos atrás e a dos que estiveram à frente da gestão metafísica, no sentido machadiano, da grave crise de saúde pública que o Brasil atravessou no início da década de 2020. Substituam-se os desnarigados saudáveis de Meireles pelos que perderam a vida para o negacionismo científico, confiando em medicamentos ineficazes e em tratamentos precoces não autorizados pela ciência — às vezes mesmo recusando o uso de máscaras, ocultadoras e protetoras de narizes, expondo e metendo assim os narizes onde não deveriam — e temos uma boa noção do arco teleológico da ética da desinformação, que se revela nos múltiplos resultados que distintas práticas desinformacionais podem produzir.

O arco teleológico da ética da desinformação: dos pomadistas de Machado de Assis aos negacionistas da pandemia. In: **Reciis – Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 317-331, abr.-jun. 2022 (com adaptações).

Considerando os sentidos e as construções linguísticas dos textos CB2A1-I e CB2A1-II, assim como as semelhanças e diferenças entre ambos, julgue os itens a seguir.

1 Na expressão "gestão metafísica" e no segmento "expondo e metendo assim os narizes onde não deveriam" (respectivamente, no segundo e no terceiro períodos do texto CB2A1-II), é possível reconhecer uma intenção crítica semelhante à que caracteriza todo o texto CB2A1-I.

2 No primeiro período do texto CB2A1-II, a oração "levando alguns ao suicídio" corresponde, no que se refere ao sentido, à oração "mais de um recorria à morte voluntária", no terceiro período do texto CB2A1-I.

3 No texto CB2A1-II, estabelece-se uma comparação de identidade entre a ação de Diogo Meireles e a dos gestores da crise pandêmica no Brasil ocorrida no início da década de 2020.

4 A forma verbal "Lavrava" (primeiro período do texto CB2A1-I) denota ação concluída no passado e poderia, sem prejuízo dos sentidos do texto, ser substituída por **Grassava**.

5 No trecho "preferindo o excesso à lacuna" (segundo período do texto CB2A1-I), o emprego do acento indicativo de crase se justifica pela função sintática de objeto indireto exercida pelo termo "lacuna", regido pela preposição "a", e pela determinação do termo "lacuna" por meio de artigo definido.

6 No quarto período do texto CB2A1-I, a oração "pois tanto valia um nariz disforme e pesado como nenhum" expressa uma conclusão, exprimindo como dedução lógica a vantagem de desnarigar os doentes, que ficariam curados e não se tornariam mais feios do que já estavam.

7 De acordo com as regras de colocação pronominal, é obrigatório o emprego da próclise tanto em "e não só a punham horrenda" (primeiro período do texto CB2A1-I) quanto em "não se davam por defraudados" (último período do texto CB2A1-I).

8 A oração "A assembleia aclamou a Diogo Meireles" (sétimo período do texto CB2A1-I) poderia ser reescrita, sem prejuízo da ortografia oficial, da seguinte forma: **A assembleia aclamou Diogo Meireles**.

9 No trecho "e os doentes começaram de buscá-lo, em tanta cópia, que ele não tinha mãos a medir" (sétimo período do texto CB2A1-I), o vocábulo "cópia" pode ser entendido como sinônimo de **quantidade**, interpretando-se o segmento da seguinte forma: os doentes começaram a procurá-lo em tal quantidade que ele não conseguia contá-los nos dedos das mãos.

10 No texto CB2A1-II, as aspas são empregadas em 'graciosa invenção' (primeiro período) com a intenção de se atribuir, por meio do adjetivo 'graciosa', uma dimensão irônica ao substantivo 'invenção'.

11 A expressão "médico enganador" (segundo período do texto CB2A1-II) qualifica de forma pertinente o personagem Diogo Meireles, mencionado no CB2A1-I.

12 Os textos CB2A1-I e CB2A1-II dialogam entre si tanto no aspecto semântico quanto no formal, pois compartilham a mesma finalidade textual: transmitir informações científicas ao leitor.

A doença estirava-se e eu sofria duplamente os efeitos dela. Parece que se aborreciam por meu organismo teimar em conservar-se achacado e mofino. De fato não havia medicação, mas punham-me às vezes nos olhos uma camada pegajosa de clara de ovo batida, imobilizavam-me na cama de lona. Isolavam o órgão deteriorado: a clara transformava-se numa espécie de resina, grudava as pestanas. Não me queixava nem gemia. Debaixo daquela máscara, as feridas resguardavam-se dos mosquitos, mas as dores eram atrozes, o calor imenso. Picadas multiplicavam-se: mãos invisíveis metiam-me pregos finos na cabeça. Tentava distrair-me ouvindo os sapos do açude da Penha. Os sapos só se explicavam de noite: durante o dia as vozes deles misturavam-se a outros rumores. Quando me permitiriam levantar-me, chegar ao lavatório de ferro, diluir a pasta seca pregada na minha cara? Lá iria capengando, tateando as paredes. Livre do terrível medicamento, voltaria à cama, o choro cairia manso. Na escuridão percebi o valor enorme das palavras.

Graciliano Ramos. **Infância**. Rio de Janeiro: Record, 1981, p. 140.

Julgue os itens seguintes, relativos aos sentidos e às construções linguísticas do texto precedente.

13 O narrador faz menção no texto à relação entre os sentidos humanos: na falta da visão, aguça-se o sentido da audição.

14 Os termos "achacado" e "mofino" (segundo período) qualificam a personalidade do narrador e estão em oposição a seu estado físico.

15 A linguagem empregada no texto, a exemplo do que se observa na oração "mãos invisíveis metiam-me pregos finos na cabeça" (sétimo período), é própria do gênero a que pertence o texto.

16 Em "Debaixo daquela máscara, as feridas resguardavam-se dos mosquitos, mas as dores eram atrozes" (sexto período) estabelece-se entre as orações uma contraposição de sentidos.

17 Por meio do emprego sequencial de verbos no futuro do pretérito — "permitiriam", "iria", "voltaria" e "cairia" —, respectivamente, no décimo, décimo primeiro e décimo segundo períodos, o narrador expressa seu devaneio acerca de ações que não poderiam ocorrer nas circunstâncias descritas.

Com base no disposto no Código de Ética Funcional do Servidor Público do Estado de Alagoas, julgue os itens a seguir.

18 A cominação aplicada em decorrência de violação das normas estipuladas no referido código de ética deve ser transcrita, em caráter definitivo, na ficha funcional do faltoso.

19 Considera-se dano moral o tratamento inadequado e hostil de servidor contra pessoa que paga, direta ou indiretamente, seus tributos.

20 As decisões da comissão de ética, após a análise de qualquer fato ou ato submetido à sua apreciação, deverão ser resumidas em ementas e divulgadas no próprio órgão ou entidade, com a omissão dos nomes dos interessados.

21 O exercício da função pública e a vida particular do servidor público não se integram, pois não há relação entre os atos praticados em sua vida privada e em sua vida funcional.

22 Considerado o dever de assiduidade, toda ausência do servidor público de seu local de trabalho é considerada fator de desmoralização, pois a lei garante ao servidor o direito de faltar ao trabalho sem justificar-se, até o máximo de 5 dias ao ano.

Julgue os itens que se seguem, em relação a cidadania, democracia, ética e moral.

23 A implementação da democracia participativa estimula a educação política do povo, a qual, por sua vez, pode ser compreendida como educação para cidadania ativa.

24 Sob a perspectiva conceitual e prática, a ética é entendida como o conjunto de costumes e regras concretas vividas por um grupo, ao passo que a moral é a disciplina e ciência filosófica que investiga e reflete sobre os sistemas morais.

25 A ética dos princípios se contrapõe à ética dos fins, estando esta relacionada à consecução dos objetivos almejados independentemente dos meios utilizados para tanto.

De acordo com a Constituição do Estado de Alagoas, julgue os itens a seguir.

26 Na estrutura administrativa do estado de Alagoas, as autarquias integram a administração pública direta, uma vez que atuam sob subordinação hierárquica direta aos órgãos setoriais desconcentrados.

27 Cabe ao estado de Alagoas promover ações que visem à redução dos riscos relacionados a doenças, assegurando acesso igualitário e universal aos serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde, além do livre exercício dos direitos assistenciais correlatos.

28 Se um servidor público estadual integrar simultaneamente dois órgãos colegiados de deliberação coletiva, o que ele somente poderá fazer se houver compatibilidade de horário, ele deverá perceber remuneração por ambas as participações.

29 A eficiência e a economicidade são princípios expressos da administração pública estadual e municipal previstos na Constituição do Estado de Alagoas.

30 Se um servidor público civil do estado de Alagoas tornar-se permanentemente incapaz para o trabalho em razão de doença grave, contagiosa e incurável, sua aposentadoria por invalidez será concedida com proventos integrais, e não proporcionais ao tempo de serviço.

31 A universalidade do financiamento é um dos princípios que deve nortear a lei organizadora da seguridade social no estado de Alagoas, com o objetivo de garantir que toda a população tenha acesso aos benefícios, independentemente da origem dos recursos de custeio.

32 Servidora efetiva estadual que, nomeada em virtude de aprovação em concurso público, adquirir estabilidade após dois anos de efetivo exercício somente poderá perder o cargo mediante processo administrativo disciplinar em que lhe seja assegurada ampla defesa.

Julgue os próximos itens com base na Lei estadual n.º 5.247/1991, que institui o regime jurídico único dos servidores públicos civis do estado de Alagoas, das autarquias e das fundações públicas estaduais.

33 A readaptação do servidor estadual é a investidura em cargo de atribuições compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental, apurada em inspeção médico-oficial.

34 É vedado ao servidor público estadual figurar como acionista cotista de sociedade privada, ainda que não exerça qualquer função de gerência ou administração nessa empresa.

35 Técnicos e auxiliares de enfermagem que atuem habitualmente em contato permanente com material biológico ou com substâncias tóxicas ou radioativas, no âmbito da administração pública estadual de Alagoas, têm direito a um adicional em razão dessa exposição.

36 Se um servidor público civil estadual necessitar se afastar do trabalho para cuidar de sua mãe, a ele poderá ser concedida licença por motivo de doença em pessoa da família, sem prejuízo da remuneração do cargo efetivo, por até 90 dias, podendo ser prorrogada por igual período, mediante parecer de junta médica, e, excedendo-se estes prazos, a licença será concedida sem remuneração.

37 Se um servidor público estadual acumular ilicitamente dois cargos públicos, ele perderá automaticamente ambos os cargos.

Considerando o disposto na Resolução n.º 453/2012 do Conselho Nacional de Saúde, julgue os itens subsequentes.

38 As vagas para conselheiros nos conselhos de saúde devem ser distribuídas de forma paritária: 25% a entidades e movimentos representativos de usuários; 25% a entidades representativas dos trabalhadores da área de saúde; 25% à representação de governo e 25% à representação dos prestadores de serviços privados ou conveniados, sem fins lucrativos.

39 Entre as competências dos conselhos de saúde estão o estabelecimento de estratégias e procedimentos de acompanhamento da gestão do SUS, a definição de diretrizes para a elaboração dos planos de saúde, sua revisão periódica e a deliberação sobre a aprovação ou não do relatório de gestão.

40 Como subsistema da seguridade social, os conselhos de saúde atuam na elaboração de estratégias e no controle da execução das políticas de saúde, inclusive no que diz respeito a seus aspectos econômicos e financeiros.

41 Os conselhos de saúde são instâncias colegiadas consultivas do SUS em cada esfera de governo e compõem a estrutura administrativa do Ministério da Saúde e das secretarias de saúde dos estados, do Distrito Federal e dos municípios.

No que se refere aos determinantes sociais de saúde (DSS), julgue os itens seguintes.

42 Os DSS estão associados ao conceito de igualdade, que não tem relação direta nem com a concepção de equidade nem com a de justiça social, mas com a melhoria dos serviços de saúde.

43 O conceito de DSS está relacionado a acontecimentos, fatos, situações e comportamentos da vida econômica, social, ambiental, entre outras instâncias, que influenciam positivamente ou negativamente a saúde de indivíduos, segmentos sociais e coletividades.

Com base na Lei n.º 8.080/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, julgue os seguintes itens.

44 Inclui-se no campo de atuação do SUS a execução de ações de vigilância sanitária e epidemiológica; de assistência terapêutica integral, inclusive farmacêutica; e de saúde bucal.

45 Entre os princípios a que as ações e serviços que integram o SUS devem obedecer incluem-se: o direito à informação às pessoas assistidas; a divulgação de informações quanto ao potencial dos serviços de saúde e a sua utilização pelo usuário e o uso da epidemiologia para o estabelecimento de prioridades, a alocação de recursos e a orientação programática.

Julgue os próximos itens, com fundamento no Decreto Presidencial n.º 7.508/2011, que regulamenta a Lei n.º 8.080/1990.

46 Consideram-se portas de entrada os serviços de atendimento inicial à saúde do usuário no SUS.

47 O mapa da saúde consiste na apresentação geográfica da distribuição de recursos humanos, financeiros e de serviços de saúde ofertados exclusivamente pelo SUS, observados os investimentos previstos no plano de saúde e a capacidade instalada.

No que diz respeito às diretrizes que orientam os serviços de saúde de acordo com o disposto na Constituição Federal de 1988, bem como aos sistemas de informação em saúde (SIS) do SUS, que reúnem dados essenciais para a vigilância, assistência e gestão sanitária, julgue os itens subsecutivos.

48 São diretrizes constitucionais para os serviços de saúde: o atendimento integral, com prioridade para as atividades assistenciais, sem prejuízo das preventivas; descentralização com direção única em cada esfera de governo; e participação dos usuários.

49 O sistema de informações de agravos de notificação (SINAN) é alimentado pela notificação e investigação de casos de doenças e agravos que constam na lista nacional de doenças de notificação compulsória, sendo facultado a estados e municípios incluir outros problemas de saúde importantes nas respectivas regiões.

50 O sistema de informação sobre nascidos vivos (SINASC), que reúne informações epidemiológicas referentes aos nascimentos informados em todo território nacional, visa subsidiar as intervenções relacionadas à saúde da mulher e da criança para todos os níveis do SUS.

-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --

Julgue os próximos itens, relativos à nutrição humana básica.

51 As pectinas e as betaglucanas, fibras solúveis, têm como principal função o aumento do bolo fecal para facilitar o trânsito intestinal.

52 Os fitatos presentes em grãos e sementes e os oxalatos presentes em vegetais folhosos escuros ligam-se fortemente a minerais bivalentes como o Fe^{+2} e o Ca^{+2}, formando precipitados, o que dificulta a absorção pelo trato gastrointestinal. Para a diminuição do impacto na biodisponibilidade destes minerais, faz-se importante o uso de técnicas de preparo adequadas.

53 Os ácidos graxos de cadeia curta são absorvidos diretamente pelos enterócitos e transportados pela veia porta hepática, não havendo a necessidade de quilomícrons.

54 O pepsinogênio, a forma inativa da pepsina excretada pelo estômago, é otimizada em pH alcalino, tendo a função de realizar a clivagem inicial de ligações peptídicas específicas.

Acerca das necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos, julgue os itens que se seguem.

55 Na avaliação de consumo alimentar de um indivíduo, a necessidade média estimada (EAR) não deve ser usada como meta de ingestão diária, mas como valor de referência para estimar a probabilidade de a ingestão habitual do indivíduo estar inadequada.

56 Em relação a nutrientes como ferro e magnésio, não há evidências suficientes para determinar a necessidade média estimada (EAR) para atender às necessidades fisiológicas de 50% de determinado grupo populacional englobando sexo e faixa etária.

57 O nível máximo de ingestão tolerável (UL) representa a quantidade diária recomendada de um determinado nutriente que deve ser atingida por indivíduos saudáveis para otimizar a saúde.

No que se refere à avaliação e ao diagnóstico do estado nutricional do indivíduo saudável ou enfermo nos ciclos da vida, julgue os itens a seguir.

58 Um balanço nitrogenado positivo indica que a excreção de nitrogênio é menor que a sua ingesta dietética, caracterizando um estado catabólico.

59 A albumina sérica apresenta baixa sensibilidade como marcador isolado de desnutrição proteica aguda consequente à sua meia-vida longa e à influência de processos inflamatórios agudos.

60 Para o cálculo de índice de massa corporal (IMC), utilizam-se apenas dados de peso e altura do indivíduo, sendo impróprio para a distinção de massa muscular, tecido adiposo ou expansão do volume extracelular nos casos de edema.

61 O índice antropométrico "altura por idade" é um indicador sensível para diagnosticar o impacto crônico e acumulado de agravos nutricionais sobre o crescimento da criança, refletindo o déficit de estatura para a idade.

Um paciente de 58 anos de idade, do sexo masculino, com peso habitual de 71kg, 1,75 m de altura, 23 cm de circunferência do braço e 7mm de dobra cutânea tricipital, foi internado para investigação de neoplasia gástrica, com ingestão alimentar acentuada, alimentação pastosa havia três meses, náuseas e vômitos diários havia 10 dias. Ao exame físico, apresentou perda moderada à grave de gordura subcutânea (região tricipital e tórax), perda de massa muscular e edema leve nos pés.

Com base na situação hipotética apresentada acima, julgue os itens seguintes.

62 No item referente ao exame físico da avaliação subjetiva global, considera-se que o paciente apresenta perda ponderal grave.

63 Como os exames laboratoriais não estavam disponíveis, não foi possível realizar o diagnóstico nutricional utilizando a avaliação subjetiva global, realizada pela nutricionista.

64 A constatação de ganho de peso corporal no pós-operatório, decorrente do surgimento de edemas nos membros inferiores, indica melhora do prognóstico nutricional, pois ocorreu anabolismo de tecido magro.

65 O IMC atual do paciente pode mascarar a gravidade da perda ponderal aguda, se avaliado isoladamente e sem a utilização da avaliação subjetiva global.

Julgue os próximos itens, com base no **Guia alimentar para a população brasileira** (2014) e no **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** (2019).

66 A partir dos 6 meses de vida da criança, além do leite materno, outros alimentos começam a fazer parte de suas refeições; sua comida deve ter consistência adequada, devendo inicialmente ser-lhe ofertados alimentos batidos em liquidificador e, posteriormente, alimentos picados em pedaços pequenos, raspados ou desfiados, o que contribui para o desenvolvimento da mastigação.

67 Os alimentos ultraprocessados, consumidos em substituição a alimentos e preparações culinárias tradicionais, podem estimular formas mais individualizadas de alimentação, estando sua produção e comercialização associadas a cadeias industriais, maior utilização de embalagens e de transporte e geração de resíduos, fatores que tendem a afetar negativamente a cultura, a vida social e o ambiente.

68 Segundo a regra de ouro do **Guia alimentar para a população brasileira**, os alimentos processados devem ser consumidos em pequenas quantidades, quer como ingredientes de preparações culinárias, quer como parte de refeições preparadas com alimentos *in natura* ou minimamente processados.

69 Alimentos *in natura* tendem a se deteriorar muito rapidamente, portanto seu consumo deve ser rápido e próximo à data de sua aquisição, não sendo recomendável que passem por nenhum tipo de processamento.

70 A variedade e a forma com que os alimentos são oferecidos a uma criança nos primeiros anos de vida influenciam a formação do paladar e a relação da criança com a alimentação e podem contribuir para a constituição de um adulto consciente e autônomo para fazer boas escolhas alimentares.

Julgue os itens a seguir, de acordo com o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n.º 599/2018.

71 A prestação de serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos é obrigatória ao nutricionista.

72 É direito do nutricionista declarar os conflitos de interesses, caso existam, de forma a garantir a transparência e o decoro, sem violar os princípios fundamentais da ciência da nutrição e da ética.

73 É vedada a cobrança ou o recebimento de honorários ou benefícios de indivíduos ou de coletividades assistidos em instituições que se destinam à prestação de serviços públicos.

Julgue os itens que se seguem, de acordo com as diretrizes de prática clínica para nutrição esportiva da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva.

74 Para as pessoas que praticam exercícios físicos com duração superior a 75 min, recomenda-se a ingestão de 30 g/h a 60 g/h de carboidratos, ao passo que, para as pessoas que praticam exercícios físicos com duração superior a 2,5 h, é recomendável o consumo de até 90 g/h de carboidratos provenientes de fontes mistas, ou seja, quanto maior for a duração do exercício, maior será a necessidade de oferta de carboidratos ao longo da atividade para otimizar o desempenho físico e reduzir o risco de desconforto gastrointestinal.

75 A depleção de glicogênio muscular durante exercícios com duração superior a uma hora pode ser reduzida com a ingestão de carboidratos antes do exercício físico, o que possibilita a manutenção de disponibilidade de glicose exógena para oxidação, independentemente do volume total de carboidratos consumidos.

76 Atletas que realizam exercícios predominantemente aeróbicos necessitam de maiores quantidades de proteína que indivíduos sedentários, devido à maior oxidação de aminoácidos e à maior necessidade de recuperação muscular.

Existem mais de 250 tipos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) no mundo, que podem ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas. No que se refere às DTHA, julgue os itens subsequentes.

77 A segurança dos alimentos é imprescindível para minimizar os riscos de DTHA; quando expostos ao consumo, alimentos prontos quentes devem ser mantidos a 60 °C ou mais por, no máximo, 1 h e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5 °C por, no máximo, 2 dias. Já alimentos preparados por cocção devem ser mantidos abaixo de 60 °C e consumidos em até 60 min.

78 Nas DTHA, os sinais e sintomas mais comuns são náusea, vômito, dor abdominal, diarreia, falta de apetite e febre. O quadro clínico para os surtos de DTHA não é específico, podendo variar de acordo com o agente etiológico envolvido.

Considerando os protocolos do sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN) na assistência à saúde, julgue os seguintes itens.

79 O registro do acompanhamento nutricional e dos marcadores do consumo alimentar de crianças no SISVAN Web deve ser seguir o calendário mínimo de consultas para a assistência à criança determinado pelo Ministério da Saúde.

80 A cobertura da vigilância alimentar e nutricional é baseada em critérios de vulnerabilidade etária, que abrangem crianças com menos de 10 anos de idade, gestantes adolescentes e idosos com mais de 60 anos de idade, e em critérios de vulnerabilidade por morbidade, que abrangem casos de indivíduos com diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis.

Pedro, de 40 anos de idade, com quadro de doença renal crônica, estágio G3, diabético, em hemodiálise, apresenta hipercalemia e está em tratamento conservador sob os cuidados de um nutricionista. Em consulta, esse profissional avalia seus exames bioquímicos para iniciar a dietoterapia.

Nessa situação hipotética,

81 o nutricionista deve prescrever uma dieta com redução de açúcar, priorizando frutas e vegetais com maior índice glicêmico, e incluir cereais integrais.

82 o tratamento conservador orientado pelo nutricionista deve basear-se em dieta hipoproteica e no uso adequado dos medicamentos prescritos pelo nefrologista.

Julgue os seguintes itens, relativos à avaliação do consumo alimentar, à ingestão dietética de referência, à segurança alimentar e nutricional sustentável e à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN 2013).

83 A maior redução de desnutrição infantil verificada no Brasil, desde o início do século XXI, ocorreu na Região Norte, entre as populações mais pobres do país, sendo os principais fatores responsáveis por esse avanço o aumento da escolaridade materna, o aumento da renda familiar, o maior acesso aos serviços da rede de atenção básica de saúde e a expansão do saneamento básico.

84 Segundo o Ministério da Saúde, as necessidades hídricas, calóricas e de macronutrientes estimadas para lactentes nascidos a pré-termo, até o primeiro ano de vida, são: volume de 150 mL/kg/dia a 200 mL/kg/dia; energia entre 120 kcal/kg/dia a 130 kcal/kg/dia; proteínas entre 2,5 g/kg/dia e 3,5 g/kg/dia; lipídios entre 6,0 g/kg/dia e 8,0 g/kg/dia e carboidratos entre 10 g/kg/dia a 14 g/kg/dia.

85 Recomenda-se o questionário de frequência alimentar para caracterizar a distribuição da ingestão habitual de uma população, estimar prevalência de inadequação da ingestão em comparação a um ponto de corte de referência e estimar a ingestão individual de maneira precisa.

86 Uma alimentação saudável e sustentável está relacionada a uma produção de alimentos que proteja a biodiversidade e promova o consumo variado, resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais; além disso, deve envolver o mínimo de contaminantes físicos, biológicos ou químicos que possam causar, de forma aguda ou crônica, malefícios a todos os que dela participem.

Joana é nutricionista e gerencia uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Sua equipe é composta por 3 cozinheiros e 6 auxiliares de cozinha, que intercalam o horário de trabalho manhã/tarde. Além disso, ela contratou 2 estagiários do curso de nutrição para que tivessem experiência com a UAN. Certo dia, um cozinheiro e 2 auxiliares faltaram ao turno da manhã e Joana solicitou que o estagiário que trabalhava nesse turno assumisse a rotina de trabalho de um dos auxiliares ausentes. Ao verificar os insumos para o cardápio, o estagiário constatou que as verduras estavam murchas e estocadas erroneamente.

Considerando a situação hipotética apresentada, julgue os itens que se seguem.

87 A responsabilidade pela falha constatada pelo estagiário é de Joana, pois, segundo um dos mandamentos para a condução de uma cozinha saudável, compete ao nutricionista garantir as condições adequadas de estoque em uma UAN.

88 Ao solicitar que o estagiário assumisse a rotina de um dos auxiliares faltosos, Joana descumpriu uma das normas estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutrição.

Em uma UAN, o fluxo de recebimento de insumos é diário e o responsável pela inspeção está de folga, sendo substituído por um auxiliar de cozinha, apto para tal atividade, o qual anota os seguintes dados ao certificar as mercadorias: as carnes estão armazenadas em caixas de papelão, embaladas em sacos plásticos vedados, nos quais há depósito de água e, em alguns deles, formação de cristais de gelo. Os pescados salgados estão em temperatura ambiente. Ostras, mariscos e mexilhões apresentam consistência esponjosa, gelatinosa, elástica e úmida.

Considerando as condições sanitárias e higiênicas dos alimentos recebidos na UAN mencionada na situação hipotética precedente, julgue os itens subsequentes.

89 Após o recebimento dos insumos, o referido auxiliar de cozinha deverá armazenar os frutos do mar em temperatura adequada, a 2 ºC, e etiquetar o produto com a indicação de prazo de validade de até três dias.

90 A carne, os pescados salgados e os frutos do mar estão em conformidade com as recomendações básicas para o recebimento de insumos.

Uma prefeitura municipal adotou o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e realizou o cadastramento dos produtores de alimentos perecíveis para que estes fornecessem legumes, verduras, carnes e ovos às escolas municipais, de forma a garantir alimentação saudável a todos os alunos da rede pública de ensino. Entretanto, a demanda mensal pelos produtos foi menor que a oferta e, para evitar o desperdício e gasto desnecessário, decidiu-se que as compras fossem realizadas em obediência à ordem de cadastramento dos grandes produtores da região. Foram implementados também programas escolares com temas sobre educação alimentar e nutricional nas escolas. Outra ação da prefeitura foi o incentivo à criação de associação de pais e mestres em cada escola, para o trabalho conjunto no PNAE.

Com base na situação hipotética apresentada e nas diretrizes do PNAE, julgue os itens seguintes.

91 A associação de pais e mestres configura-se como unidade executora e atua, no âmbito das suas competências, no grupo de atores que trabalham para garantir o bom funcionamento do PNAE.

92 Ao realizar compras de alimentos perecíveis dos produtores da região e ao adotar programas que visam à educação alimentar e nutricional, a referida prefeitura atendeu, respectivamente, às diretrizes V e II estabelecidas no artigo 2.º do PNAE.

Em uma vistoria das condições sanitárias e ergonométricas de um restaurante de pequeno porte, o inspetor verificou que a localização da sala de recebimento e armazenamento de alimentos ficava distante dos vestiários e ao lado dos banheiros dos funcionários. As lixeiras eram grandes, separadas por tipo de material e tinham tampa. A caixa de gordura estava vedada e ficava debaixo da pia da cozinha. A temperatura das estufas, bufês e geladeira estava regulada de forma que os alimentos quentes permanecessem acima de 50 °C e os alimentos frios, abaixo de 7 °C. As paredes da cozinha eram brancas e de material lavável. O inspetor ainda verificou que os balcões de trabalho em pé tinham altura de 1 m, a profundidade das pias era de 0,45 m, o espaço entre a mesa e o fogão era de 1,50 m, e a superfície de trabalho por funcionário media 1 m^2. O inspetor reprovou o estabelecimento e solicitou que fossem realizadas as devidas adequações.

Com base nessa situação hipotética e nas boas práticas para serviços de alimentação e ergonomia e segurança no trabalho em UAN, julgue os itens a seguir.

93 É necessário adequar a temperatura das estufas, dos bufês e da geladeira para que os alimentos quentes permaneçam acima de 60 °C e os alimentos frios, abaixo de 5 °C, além da localização da caixa de gordura, que deverá estar fora da área de preparo dos alimentos.

94 Entre as adequações a serem providenciadas incluem-se a diminuição da altura dos balcões de trabalho, cuja medida recomendável é de 0,85 m a 0,90 m, e o aumento da superfície de trabalho por trabalhador, cuja medida recomendável é 1,20 m^2.

95 A localização dos vestiários e banheiros dos trabalhadores, as paredes da cozinha e as lixeiras estão de acordo com as normas de boas práticas para serviços de alimentação.

Em cada um dos itens a seguir, é apresentada uma situação hipotética seguida de uma assertiva a ser julgada. Julgue-os com base na legislação sanitária aplicável aos serviços de alimentação.

96 O procedimento operacional padronizado (POP) de higienização das superfícies que entram em contato com alimentos de um estabelecimento especifica o agente saneante utilizado (hipoclorito de sódio) e sua concentração de uso (200 ppm de cloro ativo), mas não indica a frequência de execução nem o responsável pela atividade. Nessa situação hipotética, esse documento atende, isoladamente, ao conteúdo mínimo exigido, conforme norma da ANVISA, para a caracterização de um POP, dada a possibilidade de flexibilidade de recursos humanos e de volume de produção.

97 Em um refeitório institucional, um lote de arroz temperado permaneceu exposto no balcão de distribuição térmica entre 12 h e 16 h do mesmo dia, com temperatura mantida a 55 °C durante todo o período, sem qualquer reaquecimento nesse intervalo. Nessa situação hipotética, a forma de conservação do alimento atende às boas práticas para a manutenção de alimentos preparados quentes.

98 Um manipulador de alimentos, usando relógio de pulso e aliança lisa de casamento, operou o caixa de certo estabelecimento e, em seguida, retornou à área de preparo, tendo higienizado as mãos antes de manusear novamente os alimentos. Nessa situação hipotética, a conduta do manipulador atende integralmente às boas práticas de manipulação de alimentos.

99 Um estabelecimento mantém procedimentos operacionais padronizados (POPs) formalmente redigidos, aprovados e datados para higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle da potabilidade da água; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manejo de resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens; e programa de recolhimento de alimentos. Não há POP específico de higiene e saúde dos manipuladores, sendo o tema tratado apenas em treinamentos informais e não documentados. Nessa situação hipotética, o conjunto documental do estabelecimento atende ao mínimo de POPs exigido pela RDC n.º 275/2002, publicada pela ANVISA.

100 Em uma cozinha industrial com espaço físico reduzido, a mesma bancada é utilizada tanto para o pré-preparo de carnes cruas quanto para o porcionamento de saladas prontas para consumo, em horários distintos e não sobrepostos do turno de produção, conforme procedimento operacional padronizado (POP) que determina a higienização e desinfecção completas da bancada e dos utensílios ao final de cada atividade, antes do início da seguinte. Nessa situação, a prática descrita atende às boas práticas de prevenção de contaminação cruzada.

Em cada um dos itens a seguir, é apresentada uma situação hipotética seguida de uma assertiva a ser julgada. Julgue-os com base nas propriedades físico-químicas de matérias-primas e produtos em processamento.

101 Um lote de damasco desidratado apresentou, em análise laboratorial, teor de água de 18% e 0,62 aw (atividade de água). Nessa situação hipotética, apesar de o teor de água ser expressivo para um produto comercializado sem refrigeração, o valor reduzido da atividade de água já é suficiente para inibir a maioria das bactérias e dos bolores comuns.

102 Uma padaria testa três formulações de um mesmo biscoito — A, B e C —, mantendo idênticos o tempo e a temperatura de forno. A formulação A leva glicose como parte do adoçante, fermento à base de bicarbonato de sódio (pH da massa em torno de 8,0) e farinha de trigo, rica em lisina disponível. A formulação B é idêntica à A, exceto pelo uso, naquela, de sacarose em vez de glicose. A formulação C é idêntica à A, exceto pela substituição, naquela, de parte da farinha de trigo por zeína de milho, uma proteína pobre em lisina. Nessa situação, espera-se que a formulação A apresente o escurecimento de crosta mais intenso entre as três, por reunir simultaneamente açúcar redutor, pH favorável (levemente alcalino) e maior disponibilidade de lisina, o aminoácido cuja cadeia lateral é a mais reativa na reação de Maillard entre as proteínas alimentares.

103 Um suco de limão analisado em laboratório apresentou acidez titulável de 4,3 g de ácido cítrico por 100 mL e pH de 2,4; um suco de laranja, analisado nas mesmas condições, apresentou acidez titulável de 0,7 g de ácido cítrico por 100 mL e pH de 3,7. Nessa situação hipotética, embora a acidez titulável do suco de limão seja cerca de 6 vezes maior que a do suco de laranja, essa mesma proporção não se reproduz na diferença de pH entre os dois sucos, pois o pH depende do equilíbrio de dissociação do ácido, refletindo, em escala logarítmica, apenas a fração de íons hidrogênio livres em solução, e não da quantidade total de ácido presente na amostra, que é o que a acidez titulável mede.

104 Em uma indústria de sobremesas aeradas, uma solução aquosa de concentrado proteico de soro de leite (WPC) a 10% (p/v) foi dividida em dois lotes — A e B —; o lote A não recebeu nenhum tratamento térmico antes da etapa de batimento (incorporação de ar por agitação mecânica), enquanto o lote B foi aquecido a 70°C por 1 minuto antes do batimento, tendo permanecido completamente solúvel, sem precipitado visível, após o aquecimento. Nessa situação, é esperado que, ao ser batida, a solução do lote A apresente capacidade de formação de espuma superior à do lote B, mesmo sem diferença perceptível de solubilidade entre os dois lotes.

105 Um óleo vegetal refinado foi armazenado em garrafa de vidro transparente, próxima a uma fonte de calor (temperatura ambiente média de 35 °C), durante 6 meses. Ao final do período, o óleo apresentou sabor e odor rançosos, sem qualquer aumento perceptível na acidez livre titulável do produto. Nessa situação, a alteração observada decorre predominantemente de um mecanismo de deterioração diferente daquele que ocorre, por exemplo, em queijos e manteigas quando desenvolvem ranço por ação de lipases.

Em cada um dos itens a seguir, é apresentada uma situação hipotética seguida de uma assertiva a ser julgada. Julgue-os, tendo como base o estudo bromatológico do leite e derivados, bem como o de carnes, pescados, ovos e cereais.

106 Um lote de leite cru refrigerado apresentou acidez titulável de 16° Dornic (dentro da faixa de referência de 14 a 18° Dornic) e índice crioscópico de −0,530° H (dentro da faixa normal), mas foi reprovado na prova de estabilidade ao alizarol a 72% v/v, com floculação visível; o mesmo lote apresentou contagem de células somáticas elevada, compatível com mastite subclínica. Nessa situação, a normalidade do índice crioscópico é incompatível com o quadro de mastite subclínica indicado pela contagem de células somáticas elevada, uma vez que a mastite altera a composição eletrolítica do leite e, consequentemente, deveria reduzir seu ponto de congelamento.

107 Um lote de atum (peixe da família Scombridae, com alto teor de histidina livre na carne) permaneceu por 5 horas em temperatura ambiente (cerca de 25 °C) durante o transporte, antes de ser resfriado e posteriormente congelado. Após o descongelamento, a avaliação sensorial do lote não revelou alterações perceptíveis de odor, cor ou textura, mas a análise laboratorial detectou teor de histamina de 150 mg/kg de tecido muscular, acima do limite estabelecido pela Instrução Normativa n.º 60/2019 da ANVISA, de 100 mg/kg em média, com limite individual de 200 mg/kg. Nessa situação hipotética, o cozimento adequado desse lote antes do consumo seria suficiente para eliminar o risco à saúde associado à histamina, toxina termolábil, destruída pelas temperaturas usuais de cocção.

108 Um lote de suínos foi abatido após transporte longo e estressante. Na avaliação da carcaça, mediu-se pH de 5,6 já na primeira hora *post-mortem*, tendo o pH permanecido em 5,6 também às 24 horas, associado a carne pálida, mole e com grande perda de exsudato ao corte (o padrão normal de queda de pH pós-morte é de aproximadamente 6,5 na 1.ª hora e cerca de 5,8 em 24 horas). Nessa situação hipotética, é esperado que essa carne apresente redução da capacidade de retenção de água e da capacidade emulsionante, o que compromete sua aptidão tecnológica para uso em produtos cárneos processados que dependem dessas propriedades, como embutidos emulsionados.

109 Uma indústria de alimentos produz albumina (clara de ovo) desidratada por atomização (*spray drying*) a partir de clara de ovo líquida pasteurizada (52 °C por 7 min), que, em seguida, é atomizada em corrente de ar quente a 165 °C, atingindo temperatura de partícula de 50 °C a 60 °C, resultando em um pó com cerca de 8% de umidade. Em testes de controle de qualidade, o pó reidratado (sem adição de proteínas do soro do leite ou de outros aditivos) apresentou volume de espuma sensivelmente menor que o da clara de ovo *in natura*, nas mesmas condições de concentração proteica. Nessa situação hipotética, a redução na capacidade de formação de espuma decorre predominantemente da desnaturação parcial de proteínas do albume, como a ovomucina, causada pela exposição térmica durante a atomização, o que pode ser atenuado pela adição de proteínas do soro do leite, caseína e albumina sérica bovina.

110 Um lote de arroz beneficiado (polido, não parboilizado) foi comparado com um lote de arroz parboilizado, produzido a partir do mesmo arroz em casca. Análises revelaram teor de tiamina de 0,5 mg/kg no arroz polido e de 2,5 mg/kg no arroz parboilizado. Nessa situação hipotética, sabendo-se que o processo de parboilização inclui uma etapa de tratamento térmico (encharcamento em água quente seguido de autoclavagem) que inativa as enzimas lipolíticas do grão, é esperado que o arroz parboilizado apresente, ao longo do armazenamento, menor velocidade de desenvolvimento de ranço oxidativo que o arroz polido convencional, uma vez que a inativação enzimática promovida pela parboilização protege igualmente o grão contra os dois principais mecanismos de rancificação lipídica, o hidrolítico e o oxidativo.

Considerando os métodos de conservação e controle da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, julgue os itens que se seguem.

111 A infecção alimentar ocorre pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento, a exemplo do *Clostridium botulinum.*

112 O branqueamento, método de conservação utilizado para inativar enzimas presentes em frutas e hortaliças, favorece a manutenção da coloração de determinados pigmentos de vegetais antes do congelamento.

113 A esterilização tem por finalidade a destruição de todos os microrganismos presentes no alimento, mediante a aplicação de temperaturas elevadas de até 100 ºC.

A segurança dos alimentos requer a adoção de medidas de controle de perigos e o cumprimento de requisitos sanitários nas diferentes etapas de produção e processamento, bem como a observância das normas aplicáveis à sua regularização. A esse respeito, julgue os itens a seguir.

114 A regularização de alimentos e embalagens destinados ao consumo no Brasil ocorre exclusivamente mediante registro ou notificação junto à ANVISA, sendo vedada, para fins de regularização, a comunicação de início de fabricação ou importação à autoridade sanitária local.

115 O sistema de avaliação de perigos em pontos críticos de controle (APPCC) é uma metodologia sistemática que visa identificar, avaliar e controlar os perigos que podem comprometer a segurança dos alimentos.

116 No tratamento térmico dos alimentos, todas as partes do alimento devem atingir temperatura mínima de 70 °C, admitindo-se temperaturas inferiores desde que a combinação de tempo e temperatura seja suficiente para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

No que se refere à técnica dietética e ao preparo dos alimentos, julgue os itens seguintes.

117 A divisão simples, que corresponde às operações de picar, cortar e decantar, não altera as características organolépticas originais dos alimentos.

118 A reação de Maillard constitui uma reação de escurecimento não enzimático durante o processamento térmico de alimentos.

Julgue os itens subsequentes, que dizem respeito a planejamento e avaliação de cardápios em UAN.

119 Sabor, cor, textura e forma de apresentação dos alimentos constituem relevantes aspectos sensoriais a serem considerados no planejamento de cardápios, pois sua combinação influencia a aceitação das refeições pelos comensais.

120 O método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) caracteriza-se como instrumento de avaliação quantitativa e qualitativa dos cardápios utilizados na UAN.

Espaço livre