

NUTRICIONISTA

10/01/2016

PROVAS	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Conhecimentos Específicos	11 a 50

SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

1. Quando for permitido abrir o caderno, verifique se ele está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Se houver algum defeito dessa natureza, peça ao aplicador de prova para entregar-lhe outro exemplar.
2. Este caderno contém 50 questões objetivas. Cada questão apresenta quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta. Preencha no cartão-resposta a letra correspondente à resposta assinalada na prova.
3. O cartão-resposta é personalizado e não será substituído, em caso de erro, durante o seu preenchimento. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente; se for constatado algum erro, notifique ao aplicador de prova.
4. No cartão-resposta, as respostas devem ser marcadas com caneta esferográfica de tinta na cor PRETA ou AZUL e fabricada em material transparente, preenchendo-se integralmente o alvéolo, rigorosamente dentro dos seus limites e sem rasuras.
5. Esta prova tem a duração de **quatro horas**, incluindo o tempo destinado à coleta de impressão digital, à leitura das instruções e à transcrição das respostas para o cartão-resposta.
6. Você só poderá retirar-se definitivamente da sala e do prédio após terem decorrido **duas horas** de prova, e somente será permitido levar o caderno de prova a partir das 11 horas, desde que permaneça na sala até esse horário.
7. Quando apenas três candidatos permanecerem na sala para terminar a prova, estes deverão aguardar até que o último a entregue e terão seus nomes registrados em Relatório de Sala, no qual aporão suas respectivas assinaturas.
8. AO TERMINAR, DEVOLVA O CARTÃO-RESPOSTA AO APLICADOR DE PROVA.

Leia os textos 1 e 2 para responder às questões de 1 a 10.

Texto 1

O que é Responsabilidade Social?

- 1 A responsabilidade social é quando empresas, de forma voluntária, adotam posturas, comportamentos e ações que promovam o bem-estar dos seus públicos interno e externo. É uma prática voluntária, pois não deve ser confundida exclusivamente com ações compulsórias impostas pelo governo ou por quaisquer incentivos externos (como fiscais, por exemplo). O conceito, nessa visão, envolve o benefício da coletividade, seja ela relativa ao público interno (funcionários, acionistas, etc.) ou atores externos (comunidade, parceiros, meio ambiente, etc.).
- 2 Com o passar do tempo, tal concepção originou algumas variantes ou nuances. Assim, conceitos novos – muitas vezes, complementares, distintos ou redundantes – são usados para definir responsabilidade social, entre eles: Responsabilidade Social Corporativa (RSC), Responsabilidade Social Empresarial (RSE) e Responsabilidade Social Ambiental (RSA).
- 3 A chamada RSC é, na maioria dos casos, um conceito usado na literatura especializada, sobretudo para empresas, principalmente de grande porte, com preocupações sociais voltadas ao seu ambiente de negócios ou ao seu quadro de funcionários. O conceito de RSE, ainda que muitos vejam como sinônimo de RSC, tende a envolver um espectro mais amplo de beneficiários (*stakeholders*), envolvendo aí a qualidade de vida e bem-estar do público interno da empresa, mas também a redução de impactos negativos de sua atividade na comunidade e meio ambiente.
- 4 Na maioria das vezes, tais ações são acompanhadas pela adoção de uma mudança comportamental e de gestão que envolve maior transparência, ética e valores na relação com seus parceiros.

Críticas em relação ao papel das empresas na responsabilidade social

- 5 É importante frisar que o conceito não deve ser confundido com filantropia ou simples assistência social. Aqui, na lógica do “é melhor ensinar a pescar, do que dar o peixe”, entende-se responsabilidade social como um processo contínuo e de melhoria da empresa na sua relação com seus funcionários, comunidades e parceiros.
- 6 Não há viés assistencialista, uma vez que há uma lógica embutida de desenvolvimento sustentável e crescimento responsável.
- 7 A maior parte das empresas que adotam posturas socialmente responsáveis auferem um crescimento mais sustentável, ganhos de imagem e visibilidade e são menos propícias a litígios ou problemas judiciais.

Disponível em: <<http://www.responsabilidadesocial.com/o-que-e-responsabilidade-social/>>. Acesso em: 20 set. 2015.

Texto 2

Ética na vida social e profissional

- 1 Em todas as áreas do conhecimento e mesmo no cotidiano, encontramos referências sobre Ética. Em administração e nos meios empresariais a expressão adquire, a cada dia, mais importância para a reputação de uma organização, por possuir valor imensurável. Por exemplo, na literatura da Administração, com frequência, há um capítulo especial dedicado exclusivamente à ética.
- 2 Mas, o que é Ética e por que é importante para a vida social e profissional?
- 3 A palavra Ética (do grego *ethos/etheia*) pode ser traduzida por “modo de ser” ou “caráter”. Os romanos traduziram-na para o latim *mos* – plural *mores* – que significa “costume”, vocábulo do qual se origina a palavra *Moral*. Estes conceitos referem-se a um tipo de comportamento que não é natural, mas adquirido por hábito. *Ética* e *Moral* referem-se a uma realidade humana, construída histórica e socialmente, fundamentadas nas relações coletivas dos seres humanos, nas sociedades onde nascem e vivem, e definem o melhor modo de viver e conviver. A ética possui caráter crítico e reflexivo, tornando-se reflexão crítica sobre a moral.
- 4 Difundida nos meios acadêmicos e nas instituições sociais, a ética define as relações que se estabelecem entre cidadãos e instituições, em que cada pessoa deverá saber avaliar, julgar, deliberar, escolher e decidir da melhor maneira possível, e de acordo com as circunstâncias, o que é melhor ou mais correto para todos os envolvidos. Entretanto, com frequência, vemos nos meios de comunicação notícias sobre importantes gestores que se envolvem em ações ilícitas ou fraudes dentro de organizações renomadas, tanto nacionais como internacionais, corrompendo tradições, culturas, valores e princípios. Toda empresa ou instituição reproduz a imagem e as ações de seus gestores e profissionais. No cotidiano profissional, é comum nos depararmos com problemas práticos e concretos ou situações que nos colocam diante de impasses e dilemas morais. Para efetuar escolhas, as quais pautam nossa conduta, nossas ações e nosso comportamento, e para chegarmos à melhor decisão diante de problemas complexos e intrincados é necessário que saibamos bem avaliar e refletir sobre o que será mais adequado e pertinente.
- 5 Se todas as nossas ações e decisões afetam as outras pessoas, para chegar a esse ideal ético precisamos de critérios ou regras. Ou seja, na vida social e profissional devemos criar regras capazes de coordenar e harmonizar as relações, estabelecer os limites que devemos obedecer e as limitações às quais será preciso submeter-nos. Contudo, não podemos esquecer que Ética é muito mais que obediência ou submissão, e devemos usar esses critérios e regras para medir o alcance das nossas possibilidades e a extensão das nossas limitações. Fazer isso com consciência é o primeiro passo: dizer não para o incorreto, denunciar e não cometer atos antiéticos, com toda certeza, são contributos para que num futuro próximo possamos viver em uma sociedade digna e ética.

Disponível em: <<http://blog.aiec.br/etica-na-vida-social-e-profissional/>>. Acesso em: 20 set 2015.

— QUESTÃO 1 —

Os textos 1 e 2 desenvolvem a mesma temática, centrada na preocupação com a

- (A) assistência integral às pessoas menos favorecidas, destituídas de bens materiais.
- (B) qualificação profissional dos cidadãos de baixa renda, visando ao controle social.
- (C) relação saudável entre o mercado de produção de bens e serviços e a sociedade.
- (D) beneficência à prevenção dos males para evitar faltas ao trabalho por problemas de saúde.

— QUESTÃO 2 —

Responsabilidade social e ética social e profissional estão em relação de

- (A) implicação mútua.
- (B) intersecção polarizada.
- (C) consequência legal.
- (D) restrição lógica.

— QUESTÃO 3 —

O alvo comum da responsabilidade e da ética sociais é

- (A) a classe menos atendida pelo governo.
- (B) o nível social de pouca instrução escolar.
- (C) a camada mais pobre da sociedade.
- (D) o bem comum de determinada coletividade.

— QUESTÃO 4 —

A ênfase no fato de que “responsabilidade social” não é assistencialismo, no Texto 1, tem o objetivo de conferir credibilidade aos dizeres do texto. O mesmo objetivo é encontrado no Texto 2. A estratégia discursiva do Texto 2 para conferir credibilidade ao dizer é a

- (A) mobilização de vozes de autoridade.
- (B) citação da origem etimológica dos conceitos.
- (C) enumeração de conhecimentos de base científica.
- (D) exemplificação dos fatos com base na estatística.

— QUESTÃO 5 —

Dos enunciados “Com o passar do tempo, tal concepção originou algumas variantes ou nuances. Assim, conceitos novos [...] são usados para definir responsabilidade social”, no Texto 1, e “*Ética e Moral* referem-se a uma realidade humana, construída histórica e socialmente, fundamentadas nas relações coletivas dos seres humanos, nas sociedades onde nascem e vivem, e definem o melhor modo de viver e conviver”, no Texto 2, infere-se que

- (A) as formulações teóricas são construtos rígidos elaborados por especialistas.
- (B) os pensadores sociais são limitados às suas teorias.
- (C) as concepções de mundo inibem o olhar dos pesquisadores.
- (D) os conceitos teóricos estão a serviço da realidade social na qual se inserem.

— QUESTÃO 6 —

Do enunciado “Não há viés assistencialista, uma vez que há uma lógica embutida de desenvolvimento sustentável e crescimento responsável”, no Texto 1, pressupõe-se que

- (A) assistencialismo social e crescimento econômico são incompatíveis.
- (B) assistencialismo social e ações sustentáveis são programas de governo.
- (C) assistencialismo social e responsabilidade ética são construídos pelas empresas.
- (D) assistencialismo social e solidariedade humana são atrasos sociais.

— QUESTÃO 7 —

A expressão “Na maioria das vezes”, no trecho “Na maioria das vezes, tais ações são acompanhadas pela adoção de uma mudança comportamental e de gestão que envolve maior transparência, ética e valores na relação com seus parceiros”, no Texto 2, funciona como um indicador de

- (A) generalização da aplicação da responsabilidade das empresas.
- (B) restrição da atuação da conduta ética dos profissionais.
- (C) seleção dos alvos alcançados pelas ações morais dos funcionários das empresas.
- (D) universalização dos valores humanos e sociais defendidos pelos atores sociais.

— QUESTÃO 8 —

No enunciado “Contudo, não podemos esquecer que Ética é muito mais que obediência ou submissão, e devemos usar esses critérios e regras para medir o alcance das nossas possibilidades e a extensão das nossas limitações”, o termo “contudo” evidencia que regra social, de forma geral, é entendida como


- (A) acordo, consenso e diálogo.
- (B) norma de comportamento a ser seguida.
- (C) opressão, subjugação e resistência.
- (D) maneira individual de agir em espaços públicos.

Releia os textos 1 e 2 e leia o Texto 3 para responder às questões 9 e 10.

Texto 3

Crescimento Populacional: A Chave

- Mais de 7.2 bilhões de pessoas no mundo em 2015
- Previsão de mais de 10 bilhões de habitantes em 2050
- Cerca de 95% do futuro crescimento populacional ocorrerá nos países em desenvolvimento
- Cerca de 50% da população mundial vive com menos de \$2 por dia, o que tende a piorar no futuro

14 

Disponível em: <<http://slideplayer.com.br/slide/1252400/>>. Acesso em: 20 set. 2015.

— QUESTÃO 9 —

De acordo com o Texto 3, a população mundial tende a aumentar no futuro e, com isso, considerando a renda *per capita*, haverá aumento

- (A) da poluição mundial.
- (B) do investimento cultural.
- (C) do índice de violência.
- (D) da desigualdade social.

— QUESTÃO 10 —

Considerando as preocupações com responsabilidade e ética sociais e profissionais, expressas nos textos 1 e 2, das estatísticas apresentadas no Texto 3, infere-se que, no futuro,

- (A) as empresas devem concentrar seus investimentos na promoção das relações humanas.
- (B) os setores do mercado de investimento de futuro devem ampliar seus campos de atuação para garantir o faturamento.
- (C) as ações de assistencialismo social serão insuficientes para toda a população mundial.
- (D) os mecanismos de distribuição de renda serão alterados para atender às demandas sociais.

— RASCUNHO —

— QUESTÃO 11 —

O estado nutricional é um dos fatores mais importantes para a saúde da gestante e do feto. O ganho de peso materno, quando

- (A) insuficiente, leva à menor expansão do volume plasmático e, conseqüentemente, ao menor transporte de nutrientes e oxigênio para o feto.
- (B) reduzido, associa-se ao nascimento de crianças com defeito no tubo neural, independentemente da condição de ácido fólico materno.
- (C) excessivo, estimula o aumento de secreção de insulina pelo feto e resulta no nascimento de crianças diabéticas.
- (D) aumentado, leva a maior fluxo placentário de todos os nutrientes, em especial o ferro, e resulta no surgimento da hemocromatose fetal.

— QUESTÃO 12 —

A maioria dos casos de diabetes melito enquadra-se em duas amplas categorias etiopatogênicas, DM-1 e DM-2. O indivíduo com

- (A) DM-1 tem combinação de resistência à ação de insulina e inadequada resposta compensatória de sua secreção.
- (B) DM-2 tem deficiência de secreção de insulina, com grau variável de destruição de células do pâncreas.
- (C) DM-2 apresenta deficiência relativa à insulina e, com isso, maior produção de hormônio para manter a glicemia em níveis normais.
- (D) DM-1 apresenta hiperglicemia no início da doença e, com isso, pode causar alterações patológicas e funcionais no pâncreas e baço.

— QUESTÃO 13 —

A hipertensão arterial é um problema de saúde pública, que atinge índices preocupantes, especialmente em indivíduos adultos. Em relação a essa doença, verifica-se que

- (A) o efeito hipertensor do consumo elevado de laticínios e açúcares em dietas com alto teor de gorduras pode causar hipertensão arterial.
- (B) a elevação da pressão para promover a excreção de sobrecarga de sódio aumenta a resistência vascular e induz a hipertensão crônica.
- (C) o aumento do consumo de alimento hipotensor, frutas e peixes, independente da redução do peso corporal, leva à redução da pressão arterial.
- (D) o aumento da absorção de selênio no tratamento anti-hipertensivo, permite maior excreção de sódio e induz o controle da pressão arterial.

— QUESTÃO 14 —

A hipovitaminose A afeta os indivíduos nos diferentes ciclos de vida. Assim,

- (A) o idoso é reconhecido como grupo de risco, pois devido à grande demanda nutricional, a vitamina A é necessária para absorção de outros nutrientes.
- (B) as adolescentes são o grupo de maior risco, em virtude do aumento da secreção de estrogênio, que aumenta a demanda dessa vitamina.
- (C) as nutrízes, nas quais a progesterona tem efeito competidor na absorção de vitamina A, têm, por isso, maior necessidade de ingestão dessa vitamina.
- (D) as crianças, nas quais as altas taxas de infecções intestinais comprometem a absorção de vitamina A, aumentada a demanda dessa vitamina.

— QUESTÃO 15 —

A obesidade é uma doença multifatorial. Considerando os aspectos dietéticos associados a essa doença, deve-se levar em conta que

- (A) os alimentos com alto teor de gordura aumentam os níveis de glucagon e leptina, favorecendo com isso o balanço energético positivo.
- (B) os alimentos com elevado índice glicêmico aumentam os níveis sanguíneos de insulina e excreção de peptídeo C; com isso, ocorre acúmulo de gordura corporal.
- (C) o consumo de refrigerantes fornece uma compensação completa do consumo de energia pelo esvaziamento gástrico mais lento.
- (D) o consumo de alimentos sólidos, com inadequada mastigação, diminui a secreção de ácido gástrico e hormônios catabólicos; com isso, o balanço energético é maior.

— QUESTÃO 16 —

Quanto à situação de obesidade no Brasil, as Pesquisas de Orçamento Familiar mostram que

- (A) o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade ocorre no meio rural, enquanto no meio urbano há um relativo decréscimo em todas as regiões brasileiras.
- (B) os homens apresentam prevalências crescentes do aumento de peso, ao passo que as mulheres, uma relativa estabilidade nas prevalências na maioria das regiões brasileiras.
- (C) os meninos na adolescência têm uma tendência aumentada de sobrepeso, e há relativo decréscimo das prevalências entre as meninas em todo o território brasileiro.
- (D) as idosas de todas as classes sociais apresentam aumento da prevalência de obesidade, ao passo que, em idosos, é observada entre aqueles que têm renda mais baixa em todas as regiões brasileiras.

— QUESTÃO 17 —

Quanto à publicidade, o Código de Ética do Nutricionista permite que o profissional

- (A) manifeste preferência ou para divulgar, ou para permitir a divulgação, em qualquer mídia, de marcas de produtos alimentícios para promoção da alimentação adequada e saudável.
- (B) utilize recursos visuais para divulgar conhecimentos de alimentação e nutrição para a concessão de dietas individualizadas.
- (C) divulgue depoimentos ou informações de clientes ou mesmo empresas, acerca de atividades benéficas de alimentação e nutrição, sem anuência expressa dos envolvidos.
- (D) realize orientação ou prescrição dietética com indicação de várias alternativas de marcas disponíveis no mercado.

— QUESTÃO 18 —

De acordo com o Código de Ética do Nutricionista, constitui dever deste profissional:

- (A) atuar como autoridade sanitária e de fiscalização profissional, quando, no ambiente de trabalho, não forem atendidas as exigências técnicas e sanitárias cabíveis.
- (B) garantir a aquisição de alimentos naturais, em especial, sem agrotóxicos, para o preparo de refeições no ambiente hospitalar.
- (C) realizar em consulta presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional e a respectiva prescrição dietética do indivíduo.
- (D) prestar aconselhamento nutricional a distância ao cliente, por tempo determinado após a primeira consulta, para garantir que atinja os objetivos estabelecidos.

— QUESTÃO 19 —

São princípios da política de Segurança Alimentar e Nutricional:

- (A) universalidade, autonomia, respeito à dignidade humana, participação social e transparência.
- (B) equidade, participação social, autonomia, igualdade social e acesso à terra.
- (C) justiça, intersetorialidade, autonomia e participação social.
- (D) universalidade, intersetorialidade, participação social e sustentabilidade.

— QUESTÃO 20 —

A educação alimentar e nutricional é um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, sendo considerada uma estratégia fundamental para

- (A) a realização de pesquisas científicas ligadas às atividades de alimentação e nutrição.
- (B) a promoção e utilização de produtos alimentares habitualmente consumidos.
- (C) a coordenação das ações de alimentação e nutrição pelos profissionais de saúde.
- (D) a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos.

— QUESTÃO 21 —

Com referência à violação do direito humano à alimentação adequada a indivíduos e grupos sociais, três fatores principais concorrem para as manifestações da insegurança alimentar:

- (A) escolaridade, ocupação e etnia.
- (B) condição de gênero, escolaridade e acesso à terra.
- (C) nível de renda, condição de gênero e etnia.
- (D) acesso à terra, escolaridade e condição de gênero.

— QUESTÃO 22 —

O desenvolvimento de um sistema alimentar sob a ótica da sustentabilidade deve fundamentar-se na concepção de agricultura pela

- (A) consolidação da agroecologia, na qual a agricultura familiar é o foco dos processos desenvolvidos nos sistemas produtivos.
- (B) concentração de ações sociais para a distribuição de sementes nativas e insumos agrícolas com menor impacto ambiental.
- (C) expansão dos incentivos financeiros oriundos de programas de assistência rural para fortalecimento da agricultura familiar.
- (D) substituição da mecanização no preparo do solo e plantio por técnicas de produção agrícola com uso de animais e equipamentos leves.

— QUESTÃO 23 —

O Programa de Análise de Resíduos e Agrotóxicos da Anvisa (2011) revelou que um terço dos alimentos consumidos cotidianamente pelos brasileiros está contaminado. As análises de amostras em todos os estados brasileiros revelaram que o maior nível médio de contaminação é encontrado na cultura agrícola de

- (A) mamão.
- (B) pimentão.
- (C) alface.
- (D) morango.

— QUESTÃO 24 —

O planejamento das ações de alimentação e nutrição deve ter como instrumento o Guia Alimentar para a População Brasileira, reeditado em 2014, que propõe como recomendação para uma alimentação adequada e saudável:

- (A) utilizar sal e açúcar em moderadas quantidades, especialmente nas grandes refeições.
- (B) consumir diariamente alimentos processados e moderadamente ultraprocessados.
- (C) fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação.
- (D) utilizar substitutos do óleo de soja nas preparações culinárias.

— QUESTÃO 25 —

O nutricionista é o responsável técnico na área de alimentação e nutrição pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O PNAE é um programa

- (A) de suplementação alimentar com participação social para a oferta de refeições saudáveis aos escolares.
- (B) de responsabilidade da União pelo repasse financeiro para aquisição de equipamentos e gêneros alimentícios para a oferta de refeições aos escolares.
- (C) de assistência com descentralização do recurso financeiro repassado pela União para a aquisição de gêneros alimentícios.
- (D) de complementação de recursos financeiros com participação social, a fim de garantir a compra de alimentos e utensílios para a oferta de refeições aos escolares.

— QUESTÃO 26 —

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição tem como propósito melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população. Nesse contexto, um dos principais campos de aproximação das ações de nutrição, no SUS, refere-se

- (A) à realização de educação continuada dos profissionais de saúde.
- (B) ao planejamento de ações de educação alimentar e nutricional.
- (C) à organização do sistema de saúde para prestar a assistência integral.
- (D) ao desenvolvimento de ações de vigilância alimentar e nutricional.

— QUESTÃO 27 —

O Ministério da Saúde especifica como atuação do Nutricionista na esfera da gestão e da assistência das ações de alimentação e nutrição no âmbito da atenção primária em saúde:

- (A) participação e proposição de estudos e pesquisas na área de abrangência, com base no diagnóstico local.
- (B) organização e implantação dos programas de suplementação alimentar, com base na necessidade local.
- (C) articulação para normatizar o desenvolvimento de ações de alimentação e nutrição nos serviços de saúde.
- (D) execução do fluxo de referência para programas de assistência alimentar, relativos à área de abrangência.

— QUESTÃO 28 —

Os estudos populacionais são de extrema importância para a definição de políticas públicas na área de alimentação e nutrição. A Pesquisa de Orçamento Familiar objetiva monitorar

- (A) a autoavaliação do estado de saúde conforme indicadores sociodemográficos, consumo alimentar e antropometria das famílias.
- (B) a situação de saúde pela identificação das características da fome, desnutrição e excesso de peso das famílias.
- (C) os determinantes do bem-estar social, tendo como referência os indicadores sociodemográficos e de despesas das famílias.
- (D) a evolução dos hábitos de consumo das famílias, com base na estrutura de despesas, rendimentos e poupanças.

— QUESTÃO 29 —

Na avaliação temporal de indicadores de 2006 a 2013, o inquérito telefônico, denominado Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas não transmissíveis (VIGITEL), revela que, para o conjunto da população adulta em todas as capitais e no Distrito Federal, houve

- (A) declínio da frequência de prática de atividade física no tempo livre e do tabagismo, em ambos os sexos.
- (B) aumento da frequência de consumo de frutas e hortaliças em ambos os sexos.
- (C) aumento da frequência de consumo de refrigerantes e bebidas açucaradas entre as mulheres.
- (D) redução da frequência de diagnóstico médico de diabetes e do tabagismo entre os homens.

— QUESTÃO 30 —

Considerando o consumo de alimentos marcadores da alimentação, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar de 2009, realizada com escolares do 9º ano do ensino fundamental nas capitais e no Distrito Federal, mostra que

- (A) os biscoitos doces e salgados são altamente consumidos entre os meninos em comparação com as meninas.
- (B) o feijão é o alimento saudável menos consumido em ambos os sexos.
- (C) os refrigerantes e embutidos são os alimentos não saudáveis mais consumidos entre as meninas em comparação com os meninos.
- (D) as frutas frescas e verduras apresentam média de consumo alta em ambos os sexos.

— QUESTÃO 31 —

A garantia da qualidade das refeições e o controle de custos em Unidade de Alimentação e Nutrição dependem das condições estruturais adequadas para receber, inspecionar e armazenar as matérias-primas. Tendo em vista essas condições, a área de estocagem seca deve

- (A) ser bem arejada, de preferência com incidência da luz solar direta pela manhã para evitar mofo.
- (B) contar com a presença de ralos ou canaletas pequenas, para melhor escoamento da água de limpeza.
- (C) manter os estrados para sacarias elevados do piso, no mínimo 10 a 12 cm, para facilitar a limpeza e evitar contaminação dos alimentos.
- (D) ter tubulações externas de água e de vapor para facilitar a manutenção.

— QUESTÃO 32 —

Alimento seguro significa garantia de consumo alimentar livre de contaminantes de natureza:

- (A) química, como a temperatura elevada.
- (B) biológica, como os organismos patogênicos.
- (C) física, como os agroquímicos.
- (D) ecológica, como vento e poeira.

— QUESTÃO 33 —

Todo serviço de alimentação deve implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O POP relacionado à higiene e saúde dos manipuladores de alimentos deve contemplar

- (A) a higienização do reservatório de água de acordo com os procedimentos relativos ao controle da qualidade da água para consumo humano.
- (B) o princípio ativo dos produtos selecionados para higienização do ambiente, sua concentração e modo de uso.
- (C) as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.
- (D) as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores.

— QUESTÃO 34 —

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento e inclui diversos requisitos, segundo a Resolução Anvisa RDC n. 216/2004. No requisito preparo do alimento, é estabelecido que:

- (A) o descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5º C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (B) os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60º C por, no máximo, seis horas, quando se pretende conservação a quente.
- (C) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4º C ou inferior deve ser de cinco dias.
- (D) o processo de resfriamento requer que a temperatura do alimento preparado seja reduzida de 60º C para 10º C em até duas horas.

— QUESTÃO 35 —

Na higiene em serviços de alimentação, o procedimento de desinfecção/sanificação envolve

- (A) a remoção de sujidades ou resíduos macro e microscópicos de origem orgânica ou inorgânica, com a utilização de substâncias destinadas à higienização.
- (B) a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, com redução dos patógenos até níveis suportáveis.
- (C) a eliminação ou redução dos micro-organismos patogênicos presentes em superfície viva, como a pele, até níveis suportáveis, com o uso de antissépticos.
- (D) a eliminação ou redução dos micro-organismos patogênicos presentes em ambientes ou vegetais até níveis suportáveis, sem risco à saúde, com o uso de desinfetantes.

— QUESTÃO 36 —

Uma unidade de alimentação e nutrição que fornece refeições para a coletividade sadia produziu 140 kg de refeições. Destes foram distribuídos 120 kg e rejeitados 12 kg. O índice de rejeito foi de:

- (A) 10%
- (B) 12 %
- (C) 14,4%
- (D) 16,8%

— QUESTÃO 37 —

As regras para elaboração de cardápios têm-se modificado nos últimos tempos, devido a mudanças ocorridas no tipo de atendimento ao cliente, com tendência do serviço *self service*. No entanto, não se pode esquecer das clássicas Leis da Nutrição desenvolvidas por Pedro Escudero, no momento de planejar um cardápio. A Lei da Harmonia diz que a dieta deve

- (A) ser adequada ao indivíduo e à coletividade, considerando peso, altura, clima, idade, sexo, disponibilidade de alimentos, poder aquisitivo, gasto energético e estado fisiológico.
- (B) fornecer diariamente a qualidade de nutrientes necessários ao organismo, considerando o grau de maturação e conservação, bem como as condições de consumo dos alimentos.
- (C) ser equilibrada, o que diz respeito ao equilíbrio que deve haver na ingestão dos alimentos e, consequentemente, dos nutrientes.
- (D) fornecer diariamente ao indivíduo a quantidade de alimentos necessários ao funcionamento do organismo, à preservação da espécie e à manutenção da saúde.

— QUESTÃO 38 —

Para garantir segurança alimentar, deve haver cuidados na conservação dos alimentos em todas as etapas de produção das refeições. Na espera pós-cozimento, os alimentos, para serem levados à refrigeração, devem atingir em sua superfície a temperatura de

- (A) 25° C.
- (B) 35° C.
- (C) 45° C.
- (D) 55° C.

— QUESTÃO 39 —

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a:

- (A) 20 minutos por lote e duas horas em área climatizada entre 8° C e 10° C.
- (B) 20 minutos por lote e quatro horas em área climatizada entre 6° C e 8° C.
- (C) 30 minutos por lote e duas horas em área climatizada entre 12° C e 16° C.
- (D) 30 minutos por lote e quatro horas em área climatizada entre 10° C e 18° C.

— QUESTÃO 40 —

Alimentos frios, potencialmente perigosos, que favoreçam uma rápida multiplicação microbiana devem

- (A) ser distribuídos no máximo a 12° C por até quatro horas.
- (B) ser desprezados se estiverem há duas horas na distribuição à temperatura de 10° C.
- (C) permanecer na distribuição por, no máximo, duas horas quando a temperatura estiver entre 10° C e 21° C.
- (D) ficar na distribuição ou espera por até seis horas, se mantidos à temperatura de até 8° C.

— QUESTÃO 41 —

As doenças de origem alimentar podem ser prevenidas. Diversos fatores podem influenciar na contaminação, na proliferação e na sobrevivência dos agentes patogênicos. São fatores que interferem na proliferação dos micro-organismos patogênicos:

- (A) aquecimento ou cozimento insuficientes.
- (B) limpeza e desinfecção deficientes dos equipamentos e uso de recipientes tóxicos.
- (C) preparação com excessiva antecipação e inadequada conservação a quente.
- (D) preparação de quantidades excessivas e práticas inadequadas de manipulação.

— QUESTÃO 42 —

A anemia é considerada a carência nutricional mais prevalente em todo o mundo e está relacionada com a deficiência de ferro em 95% dos casos. Conhecer os determinantes que podem contribuir no processo saúde/doença da anemia, bem como suas inter-relações, é importante a fim de fornecer subsídios para formulação de políticas de saúde e nutrição que venham solucionar o problema. Tendo em vista o estado nutricional e o consumo alimentar,

- (A) o baixo peso ao nascer, indicador de desnutrição ao nascimento, é desconsiderado como determinante de anemia em crianças no primeiro ano de vida, uma vez que a criança espolia as reservas de ferro da mãe para atender às suas necessidades nesse período.
- (B) a criança pré-termo, mesmo possuindo em média a mesma quantidade de ferro/kg de peso de uma criança nascida a termo, apresenta maior reserva de ferro, o que garante suas necessidades até um ano de vida.
- (C) os alimentos ricos em ferro não heme, como as carnes e vísceras, têm uma biodisponibilidade bastante elevada, com absorção de ferro em torno de 60%.
- (D) a composição alimentar inadequada, com excessos de inibidores da absorção de ferro, como fitatos, taninos e cálcio, tem um efeito inibidor, por formar precipitados insolúveis com o ferro, dificultando a sua absorção.

— QUESTÃO 43 —

Importantes doenças para a saúde pública, como as cardiopatias, a hipertensão, o diabetes, a obesidade e o câncer, estão diretamente ligadas às reações oxidativas. A vitamina que se apresenta como principal propriedade química à ação antioxidante é a:

- (A) Vitamina D.
- (B) Vitamina E.
- (C) Tiamina.
- (D) Vitamina B₁₂.

— QUESTÃO 44 —

Uma manifestação primária da deficiência de zinco é o crescimento lento. Na investigação do consumo alimentar em crianças, nessa condição clínica, deve-se atentar para o consumo das principais fontes, como:

- (A) carnes vermelhas, fígado, cereais integrais.
- (B) nozes, leguminosas, acerola.
- (C) mariscos, sardinha, beterraba.
- (D) salmão, grão-de-bico, açai.

— QUESTÃO 45 —

As vitaminas são uma classe de compostos orgânicos complexos, essenciais para o funcionamento de muitos processos fisiológicos do organismo. As vitaminas

- (A) lipossolúveis (A, E, C e B₁) possuem absorção facilitada em meio lipídico e são conduzidas via circulação sistêmica para total absorção.
- (B) lipossolúveis (A, D, E e K) necessitam de bile para sua absorção e têm seu transporte via circulação linfática juntamente com os lipídios.
- (C) hidrossolúveis (C, B₁, D e K) possuem absorção facilitada em meio aquoso e são utilizadas no metabolismo energético.
- (D) hidrossolúveis (E, B₁, B₆ e B₁₂) necessitam de lipoproteínas para ser carregadas na circulação sistêmica.

— QUESTÃO 46 —

As fibras alimentares (ou dietéticas), baseadas em suas propriedades e efeitos no organismo humano, podem ser classificadas em solúveis e insolúveis. As fibras

- (A) pectina e inulina, encontradas em frutas e vegetais, são solúveis, dissolvem-se na água, servem de substrato para a microflora naturalmente presente no intestino, regularizando o trânsito intestinal.
- (B) mucilagem e celulose, encontradas em aveia e cevada, são insolúveis, dissolvem-se em meio lipídico e formam ácidos graxos de cadeia curta, prevenindo a constipação intestinal.
- (C) lignina e inulina, encontradas em farelo de trigo e aveia, são solúveis, apresentam efeito mecânico no trato gastrointestinal, aumentando o bolo fecal.
- (D) hemicelulose e pectina são insolúveis, atuam como agente laxativo e diminuem a absorção de glicose e colesterol, auxiliando na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer de cólon.

— QUESTÃO 47 —

O mundo está enfrentando uma grande epidemia de diabetes melito (DM). O DM é uma doença que causa impacto na qualidade de vida dos indivíduos e de suas famílias, em virtude de suas complicações e da mortalidade, além de grandes gastos com os sistemas de saúde. Um dos fatores de risco associado ao desenvolvimento de DM tipo 2, que deve ser identificado para melhor prevenção, é:

- (A) obesidade geral associada ao IMC maior ou igual a 25 kg/m².
- (B) obesidade central associada à circunferência de cintura ≥ 102 cm em homens e ≥ 88 cm em mulheres.
- (C) síndrome metabólica diagnosticada pela presença de níveis de triglicérides ≥ 250 mg/dL.
- (D) obesidade ginoide diagnosticada pela relação cintura-quadril maior que 0,8.

— QUESTÃO 48 —

A alergia ou hipersensibilidade alimentar é de grande relevância na população infantil, dada a forte interferência no estado nutricional da criança. Na alergia alimentar ocorre

- (A) resposta imune exacerbada, quando da exposição de um indivíduo às proteínas alimentares, absorvidas através da mucosa intestinal.
- (B) deficiência de enzimas, que impossibilita a digestão de determinados nutrientes, como a lactose, a glicose e a frutose.
- (C) reação de hipersensibilidade mediada pela imunoglobulina A secretória, que forma um complexo antígeno-anticorpo e lesões inflamatórias.
- (D) distúrbio na digestão, causado pela deficiência, primária ou secundária, da enzima responsável pela hidrólise da proteína do alimento.

— QUESTÃO 49 —

Com base em índices antropométricos, são construídos indicadores, definindo-se níveis de corte que permitam situar a criança dentro de uma faixa aceita como normal. Assim, de acordo com as curvas da Organização Mundial de Saúde, adotadas pelo Ministério da Saúde, uma criança de seis anos e oito meses deve ser avaliada quanto ao

- (A) peso/idade; estatura/idade; perímetro braquial/idade.
- (B) peso/idade; peso/estatura; IMC/idade.
- (C) peso/estatura; IMC/idade e perímetro braquial/idade.
- (D) peso/idade; IMC/idade e estatura/idade.

— QUESTÃO 50 —

Com o envelhecimento ocorrem modificações biológicas que alteram a composição corporal dos idosos. Na avaliação antropométrica desses indivíduos, a medida da circunferência da panturrilha é utilizada para avaliar, principalmente,

- (A) a gordura subcutânea e a massa muscular, refletindo redução proteica e de tecido adiposo subcutâneo.
- (B) o estoque proteico, medida sensível da massa muscular do idoso.
- (C) a massa corporal total, principalmente quando há aumento de peso, devido a ascite e edemas.
- (D) o tecido adiposo corporal, uma vez que 50% desse tecido estão armazenados na região subcutânea.

— RASCUNHO —