

**NUTRIÇÃO****LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

1. Verifique se, além deste Caderno, você recebeu o **CARTÃO-RESPOSTA**, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha, das questões discursivas (D) e das questões de percepção da prova.
2. Confira se este Caderno contém as questões discursivas e as objetivas de múltipla escolha, de formação geral e do componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral: Discursiva	D1	35%	25%
Formação Geral: Objetivas	01 a 09	65%	
Componente Específico: Discursiva	D2	10%	75%
Componente Específico: Objetivas	10 a 38	90%	
Questionário de Percepção da Prova	01 a 09	-	-

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, avise imediatamente ao Chefe de Sala.
4. Assine o **CARTÃO-RESPOSTA** no local apropriado, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente.
5. As respostas da prova objetiva, da prova discursiva e do questionário de percepção da prova deverão ser transcritas, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente, no **CARTÃO-RESPOSTA** que deverá ser entregue ao Chefe de Sala ao término da prova.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. A prova terá duração de quatro horas. Lembre-se de reservar um período para transcrição das respostas para o **CARTÃO-RESPOSTA**.
8. Ao terminar a prova, acene para o Chefe de Sala e aguarde-o em sua carteira. Ele então irá proceder à sua identificação, recolher o seu material de prova e coletar a sua assinatura na Lista de Presença.
9. Atenção! Você deverá permanecer na sala de aplicação por, no mínimo, **duas horas** a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno quando faltarem 30 minutos para o término da prova.



**QUESTÃO DISCURSIVA 01**

Na publicação Síntese de Indicadores Sociais, divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2022, é sistematizado um conjunto de informações sobre a realidade social brasileira. Os indicadores ilustram a heterogeneidade da sociedade sob a perspectiva das desigualdades sociais e, de modo geral, demonstram que todas as Grandes Regiões do Brasil registraram aumento da extrema pobreza em 2021. Pelos critérios do Banco Mundial, cerca de 29,4% da população do Brasil estavam em situação de pobreza e 8,4%, de extrema pobreza, sendo esses os maiores percentuais de ambos os grupos desde o início da série, em 2012. O índice de Gini, indicador que permite analisar o nível de igualdade ou desigualdade de uma região ou de um país, teve seu valor elevado e atingiu o segundo maior patamar da série. Com esses resultados, o Brasil permanece entre os países mais desiguais do mundo. Além disso, a urbanização desigual e acelerada resultou na expansão e no agravamento de diversos problemas socioambientais. São evidentes as desigualdades territoriais no acesso a áreas com infraestrutura adequada nas cidades brasileiras. É na periferia, marcada pela estratificação e segregação socioespacial, que se consolida a exclusão da população vulnerabilizada socioeconomicamente.

Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/35687-em-2021-pobreza-tem-aumento-recorde-e-atinge-62-5-milhoes-de-pessoas-maior-nivel-desde-2012>.  
Acesso em: 9 jun. 2023 (adaptado).

A partir das ideias apresentadas no texto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Explique a relação entre o perfil da população brasileira atingida pelas desigualdades sociais nas cidades e os fenômenos de risco socioambiental. (valor: 5,0 pontos)
- b) Apresente duas propostas que possam ser desenvolvidas em bairros periféricos com condições habitacionais precárias, de forma a serem minimizados os riscos socioambientais, e que envolvam ação governamental e participação da comunidade. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	





## QUESTÃO 02

O crescimento das cidades promove o aumento da demanda por serviços de água tratada, esgotamento sanitário, manejo das águas pluviais, limpeza urbana e coleta de resíduos sólidos. No Brasil, o processo de urbanização ocorreu de forma rápida e desigual, o que resultou no agravamento de injustiças sociais e econômicas. Os serviços de saneamento básico considerados direitos humanos fundamentais não são acessíveis a uma parcela significativa da população, principalmente àquela em que se concentram os segmentos populacionais em situação de vulnerabilidade.

O atendimento integral e universalizado junto às populações periféricas e em situação de vulnerabilidade constitui um grande desafio, por demandar políticas públicas e investimentos subsidiados e permanentes.

Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/verdegrande/article/view/6018>.  
Acesso em: 22 jun. 2023 (adaptado).

Acerca do saneamento básico no Brasil, avalie as afirmações a seguir.

- I. A grave desigualdade social, evidenciada pela segregação nos espaços urbanos, é uma das barreiras para a universalização do acesso aos serviços de saneamento básico.
- II. O serviço de abastecimento de água no Brasil situa-se no mesmo patamar de fornecimento e de infraestrutura que o sistema de coleta e tratamento do esgoto.
- III. A universalização do acesso aos serviços de saneamento básico requer investimentos em políticas públicas e em tecnologias sociais que priorizem a democratização e o atendimento às populações em situação de vulnerabilidade.
- IV. O aumento da incidência de doenças transmitidas pela água resulta não somente da inadequação dos serviços de saneamento, mas também da precariedade das condições de moradia da população em situação de vulnerabilidade.

É correto apenas o que se afirma em

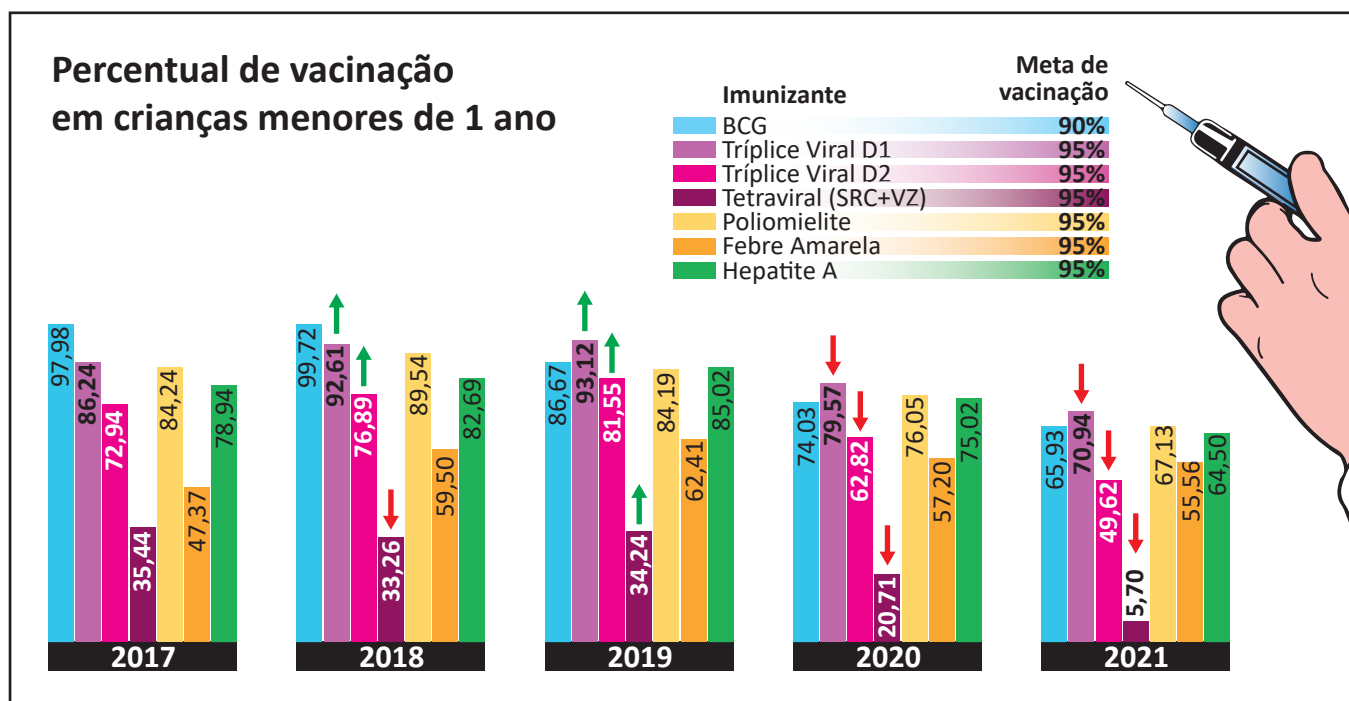
- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 03

Estudos realizados em 2021 pelo Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef), em parceria com a Organização Mundial da Saúde (OMS), mostraram que, no Brasil, houve uma queda brusca da taxa de vacinação infantil nos últimos anos: entre 2017 e 2021, a taxa caiu de 93,1% para 71,49%, considerando-se crianças com menos de um ano de idade.

Essa redução da cobertura vacinal deixa a população infantil muito vulnerável e exposta a doenças que já estavam praticamente erradicadas, tal como o sarampo, que em 2018 voltou a ser uma preocupação para os brasileiros. Além do sarampo, corre-se o risco de outras doenças voltarem a acometer as crianças, como a poliomielite, a meningite, a rubéola e a difteria.

O gráfico a seguir mostra as taxas de vacinação infantil, em crianças menores de um ano de idade, no período de 2017 a 2021.



Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/noticia/vacinacao-infantil-sofre-queda-brusca-no-brasil>. Acesso em: 23 de jun. 2023 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas no texto e no gráfico, assinale a opção correta.

- A** O percentual de vacinação com o imunizante da poliomielite se manteve constante na maior parte do período de 2017 a 2021.
- B** A baixa cobertura vacinal de crianças menores de um ano de idade é um dos indicadores de baixo desempenho das políticas públicas de atenção primária em saúde.
- C** A cobertura vacinal de crianças menores de um ano de idade foi muito variável, com alto índice vacinal da BCG e média cobertura da vacina tetraviral, no período de 2017 a 2021.
- D** O aumento da taxa de vacinação infantil contra a febre amarela em 2021, em comparação com o índice registrado em 2017, revela que as campanhas de conscientização da população foram bem-sucedidas quanto ao alcance da meta de vacinação contra essa enfermidade.
- E** A pandemia de Covid-19, ao ampliar a conscientização da população sobre a necessidade de manter alto índice vacinal para evitar o reaparecimento de doenças infectocontagiosas, contribuiu para o aumento da cobertura vacinal contra outras doenças, conforme indicado no gráfico.



## QUESTÃO 04

---

### TEXTO 1

A Inteligência Artificial (IA) generativa é capaz de criar novos dados, únicos, que possibilitam aprender por conta própria, indo além do que a tecnologia tradicional proporciona, visto que esta precisa de intervenção humana. Um exemplo da IA generativa é o ChatGPT, que pode gerar imagens, músicas e textos completamente novos. Entre outras coisas, por meio da IA generativa, é possível elaborar modelos de previsão de testes clínicos, realizar a identificação de padrões em exames médicos e, ainda, auxiliar no diagnóstico de doenças.

Disponível em: <https://olhardigital.com.br/2023/07/12/internet-e-redes-sociais/inteligencia-artificial-generativa-o-que-e-como-funciona-e-onde-usar/>. Acesso em: 2 ago. 2023 (adaptado).

### TEXTO 2

Acredita-se que a tecnologia de IA generativa será disruptiva e, portanto, capaz de alterar drasticamente a maneira como o ser humano se relaciona com as máquinas. O uso da IA generativa pode causar importante revolução no segmento de produção de conteúdo. Muitas dessas consequências poderão ser maléficas para diversos setores da sociedade. Além do mau uso dessa tecnologia e das questões éticas, avalia-se que ela pode agravar a desigualdade econômico-social, tanto entre nações quanto entre indivíduos da mesma nação.

Disponível em: <https://canaltech.com.br/inteligencia-artificial/o-que-e-ia-generativa/>. Acesso em: 2 ago. 2023 (adaptado).

Considerando os textos apresentados, é correto afirmar que a IA generativa

- A** proporciona novos recursos de linguagem que geram tecnologias capazes de realizar interações próprias dos seres humanos.
  - B** restringe o aprendizado ao que é legalmente estabelecido e útil ao ser humano, o que facilita seu modo de agir no mundo do conhecimento e do trabalho.
  - C** promove a igualdade econômico-social ao substituir o ser humano no exercício de profissões cujas atividades sejam repetitivas e exijam pouco conhecimento.
  - D** gera pouco impacto socioeconômico em países com elevado desenvolvimento tecnológico, pois, neles, os processos de criação e inovação já estão bem consolidados.
  - E** estimula o desenvolvimento intelectual dos seres humanos, uma vez que ela assume parte do conhecimento, resolvendo problemas antes delegados apenas a especialistas.
-

**QUESTÃO 05**

Os seguintes ícones foram utilizados em um estudo realizado por um grupo de trabalho de monitoramento da relação das mulheres com a mobilidade urbana na cidade de São Paulo. Na pesquisa, perguntou-se às mulheres como elas se sentiam nas situações representadas por tais imagens.

As respostas relativas a cada tipo de mobilidade urbana são apresentadas a seguir.

 Ando a pé	Atenta Cansada <b>Insegura</b> Ansiosa	 Pego o ônibus	Desconfortável <b>Insegura</b> Péssima
 Ando de bicicleta	<b>Não ando</b> Livre	 Ando de Metrô	Atenta aos assédios Observada <b>Desconfiada</b> Um pouco mais segura
 Ando de trem	<b>Em pânico</b> Apertada	 Frequento o espaço público	Nem fico, tenho medo <b>Passo correndo</b> Em alerta

Coletivo Fórum Regional das Mulheres da Zona Norte, Rede MÁs, Sampapé! (2018). **Relatório de Análises, Resultados e Recomendações**. Projeto Mulheres Caminhantes! Auditoria de Segurança de Gênero e Caminhabilidade Terminal Santana, São Paulo, SP (adaptado).

Considerando o estudo apresentado e relacionando o trabalho de monitoramento social das necessidades de mulheres no contexto urbano aos pressupostos do direito à cidade, avalie as afirmações a seguir.

- I. A predominância de comentários negativos indica o medo generalizado que as mulheres sentem ao se deslocarem ativamente pela cidade, inclusive quanto à percepção de seu corpo no espaço urbano.
- II. Os comentários negativos sobre os modos coletivos de transporte estão relacionados à lotação nesses meios e a situações de assédio, tendo sido o metrô avaliado como um espaço um pouco mais seguro para as mulheres, em comparação com outras formas de mobilidade.
- III. Os comentários negativos refletem a percepção das mulheres quanto ao perigo a que se expõem e sugerem que o medo relacionado à vulnerabilidade de gênero aponta para uma geografia particular nas cidades, em que os meios de transporte afetam os movimentos rotineiros das mulheres no espaço urbano.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

QUESTÃO 06

TEXTO 1

Maria Bárbara tinha o verdadeiro tipo das velhas maranhenses criadas na fazenda. Tratava muito dos avós, quase todos portugueses. Quando falava dos pretos, dizia “os sujos” e, quando se referia a um mulato dizia “o cabra”. Maria Bárbara tinha grande admiração pelos portugueses, dedicava-lhes um entusiasmo sem limites, preferia-os em tudo aos brasileiros. Quando a filha foi pedida por Manuel Pedroso, então principiante no comércio da capital, ela dissera: “Bem! Ao menos tenho a certeza de que é branco!”

AZEVEDO, A. **O mulato**. São Luís: Typografia o Paiz, 1881 (adaptado).

TEXTO 2

A morte brinca com balas nos dedos gatilhos dos meninos. Dorvi se lembrou do combinado, o juramento feito em voz uníssona, gritado sob o pipocar dos tiros:

— A gente combinamos de não morrer!

Balas enfeitam o coração da noite. Não gosto de filmes da tevê. Morre e mata de mentira. Aqui, não. Às vezes a morte é leve como a poeira. E a vida se confunde com um pó branco qualquer. Às vezes é uma fumaça adocicada enchendo o pulmão da gente.

EVARISTO, C. **Olhos d’água**. Rio de Janeiro: Pallas. Fundação Biblioteca Nacional, 2016 (adaptado).

TEXTO 3



DEL NUNES. **O Cria**. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CgCSOKegX4J/>. Acesso em: 13 jun. 2023.

O Cria é uma releitura da pintura “O Mestiço” de Cândido Portinari. Em sua obra, Del Nunes personifica a identidade do jovem brasileiro das periferias do Brasil. Oriundo de São Cristóvão, bairro periférico de Salvador, o artista transmite em suas produções a essência da cultura preta, cria e recria momentos do povo negro apagados pela história, divulgando-as nas redes sociais.





**QUESTÃO 09**

A sociedade do século XXI não é mais uma sociedade disciplinar, mas, sim, uma sociedade do desempenho. Os seus habitantes também não se chamam mais sujeitos de obediência, mas, sim, sujeitos de desempenho e produção. São empresários de si mesmos.

BYUNG-CHUL HAN. **Sociedade do Cansaço**. Petrópolis: Vozes, 2015 (adaptado).

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os recursos tecnológicos, como notificações de mensagens em tempo real e controle da velocidade de áudio em redes de mensagens, são fatores que podem contribuir para a precarização das relações de trabalho na sociedade contemporânea.
- II. As medidas pessoais de proteção à saúde mental e de promoção da qualidade de vida incluem a desativação de aplicativos e mecanismos de notificações instantâneas, bem como a fixação de horários para uso profissional e uso recreativo das tecnologias digitais.
- III. As medidas públicas de prevenção das doenças e dos danos sociais associados ao uso excessivo dos recursos tecnológicos de comunicação envolvem estímulos ao letramento digital, à alfabetização midiática e à regulamentação do uso de plataformas digitais no ambiente de trabalho.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.





RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	





## QUESTÃO 10

Uma nutricionista realizou uma pesquisa com os funcionários de uma empresa para avaliar o perfil alimentar e os estágios de mudança de comportamento estabelecidos pelo modelo transteórico, a fim de propor ações individuais de educação alimentar e nutricional.

A partir desse caso, assinale a opção que apresenta a correta correspondência entre o estágio de mudança de comportamento e a ação educativa que poderá ser proposta.

- A** Pré-contemplação — definir uma estratégia a ser seguida por um mês com o funcionário, como colocar uma garrafa de água perto de seu local de trabalho para aumentar a ingestão hídrica.
- B** Contemplação — estabelecer estratégias, como a criação de aulas culinárias, para que o funcionário mantenha a adoção de uma alimentação saudável por mais tempo.
- C** Preparação — definir três objetivos específicos a serem seguidos, como aumentar o consumo de frutas, reduzir o consumo de embutidos e evitar a presença de telas durante as refeições.
- D** Ação — definir estratégias com o funcionário para enfrentar novos desafios, por exemplo, como se comportar em uma festa com ampla oferta de alimentos.
- E** Manutenção — mostrar a importância de se adotar uma alimentação saudável, apresentando os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira.

## QUESTÃO 11

A avaliação e o acompanhamento do estado nutricional da população são fundamentais para a identificação de excesso de peso, sendo a antropometria um método amplamente utilizado, destacando-se a facilidade de aplicação, o baixo custo e a objetividade.

Considerando o exposto em relação a avaliações antropométricas, assinale a opção correta.

- A** O perímetro do pescoço é uma medida associada à identificação do risco cardiovascular.
- B** A razão quadril/estatura é uma medida associada à identificação da distribuição do tecido adiposo.
- C** O perímetro do braço é uma medida complementar à da dobra cutânea bicipital para se calcular a área muscular do braço.
- D** O perímetro da cintura é um indicador da adiposidade total do indivíduo em função da sua associação com doenças crônicas não transmissíveis.
- E** O perímetro do quadril é um indicador de desnutrição, porque avalia a maior área de massa óssea do paciente.

**QUESTÃO 12****TEXTO 1**

É crescente a quantidade de matérias na televisão, no rádio, em revistas e na internet com informações e recomendações sobre alimentação e saúde. Muitas vezes, essas matérias tendem a enfatizar alimentos específicos, propagados como superalimentos, e ignoram a importância de variar e combinar alimentos. Com isso, induzem modismos e levam à depreciação de alimentos e práticas alimentares tradicionais. Não raro, alimentação saudável é confundida com dietas para emagrecer. Por vezes, matérias que se dizem informativas são, na verdade, formas veladas de fazer publicidade de alimentos ultraprocessados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

**Guia alimentar para a população brasileira.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**TEXTO 2**

Entre os obstáculos para a adoção de hábitos saudáveis, inclui-se a publicidade de alimentos ultraprocessados. Ela domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge sobretudo crianças e jovens.

Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2023/a-influencia-da-publicidade-nas-escolhas-alimentares>. Acesso em: 24 jun. 2023 (adaptado).

Em relação ao exposto nos textos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Uma forma de superar os obstáculos causados pela publicidade de alimentos ultraprocessados é a determinação, por parte do Estado, de regras e restrições a esse tipo de anúncio, principalmente as propagandas direcionadas a crianças.
- II. A regulamentação da publicidade de alimentos tem como base: a promoção da saúde e a prevenção de doenças, a partir da concretização do direito humano à alimentação adequada e ao mais alto padrão de saúde possível; o respeito aos direitos da criança e do adolescente; e o alcance da segurança alimentar e nutricional.
- III. O Guia Alimentar da População Brasileira é uma ferramenta segura de compartilhamento de conhecimentos e práticas voltados para a melhoria das condições de vida, saúde e segurança alimentar e nutricional da população.
- IV. Apesar dos avanços obtidos com a publicação da Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Protetores de Mamilo (NBCAL), esta não contempla a regulamentação da promoção comercial, a rotulagem e demais práticas de comercialização de alimentos e produtos voltadas a crianças menores de 6 anos.

É correto o que se afirma em

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



### QUESTÃO 13

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) é um órgão de assessoramento imediato à presidência da República e parte integrante do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Tem um papel institucional importante para o controle social na formulação, no monitoramento e na avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, com vistas a promover a realização progressiva do direito humano à alimentação adequada, em regime de colaboração com as demais instâncias do Sisan.

BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

**Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 1, 18 set. 2006 (adaptado).

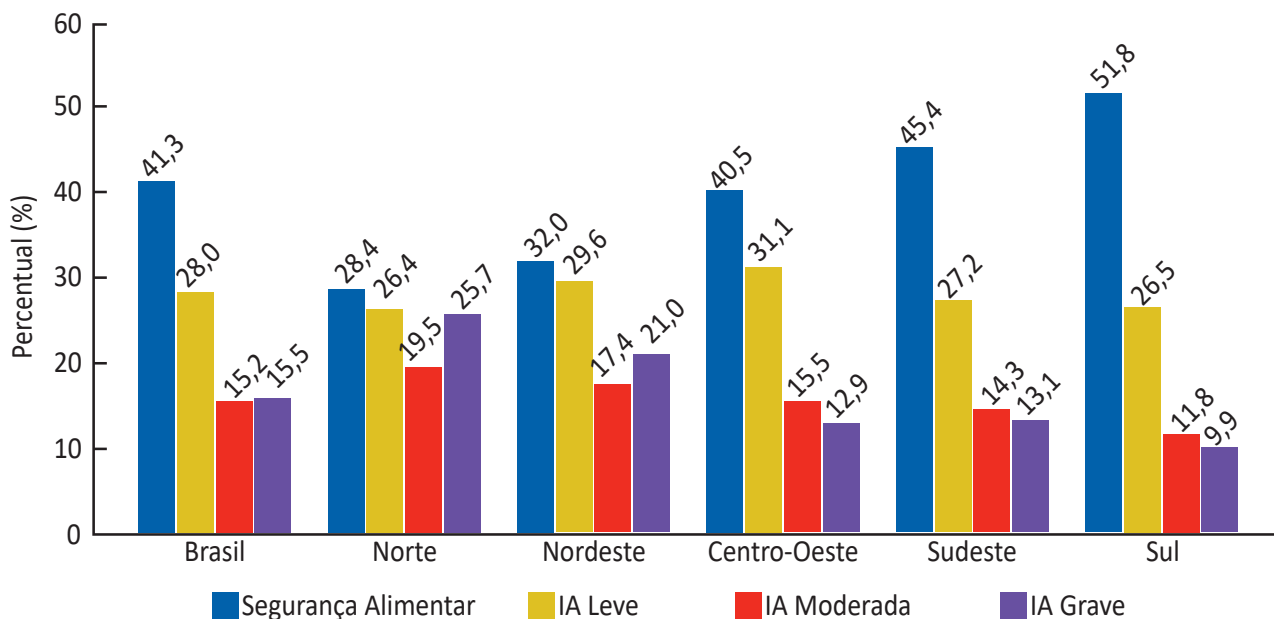
A partir do exposto, em relação ao Consea, assinale a opção correta.

- A** O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi extinto em 2019, o que levou ao encerramento das atividades do Consea Nacional e Estaduais nesse mesmo ano.
- B** O Consea é composto por representantes de entidades da sociedade civil e representantes governamentais, e estes últimos integram a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan).
- C** O Consea apresenta caráter deliberativo, sendo de sua competência aprovar as diretrizes do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- D** O estímulo à produção e ao comércio de alimentos de forma globalizada, de maneira a permitir que produções locais alcancem regiões mais distantes, é um dos objetivos do Consea, conforme disposto em lei.
- E** O Estado brasileiro restabeleceu o funcionamento do Consea nacional em 2021, em razão do aumento da prevalência de insegurança alimentar decorrente da pandemia de Covid-19.

**QUESTÃO 14**

Os dados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN) reforçam as desigualdades e as iniquidades relacionadas ao acesso à alimentação, em quantidade e qualidade suficientes, nos lares chefiados por mulheres e homens, assim como as relacionadas à raça e à cor da pele, o que indica limites no acesso aos alimentos em famílias cujas pessoas de referência se autodeclararam de cor preta ou parda. O gráfico a seguir apresenta a distribuição percentual da segurança alimentar (SA) e dos níveis de insegurança alimentar (IA).

**Distribuição percentual da Segurança Alimentar e dos níveis de Insegurança Alimentar por macrorregiões (Brasil, 2021/2022)**



II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil [livro eletrônico]: **II VIGISAN**: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert, Rede PENSSAN, 2022 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas e o que se refere ao II VIGISAN, assinale a opção correta.

- A** Os resultados do II VIGISAN mostraram que a desigualdade de acesso aos alimentos se manifestou com maior força nas macrorregiões Norte e Nordeste, em comparação com as macrorregiões Sul e Sudeste.
- B** A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), utilizada no II VIGISAN, avalia o acesso aos alimentos e classifica a insegurança alimentar em quatro níveis, os quais correspondem a situações de fome.
- C** Durante a pandemia de Covid-19, a insegurança alimentar grave foi mais prevalente na região Centro-Sul do Brasil, devido, principalmente, às dificuldades de comercialização de alimentos oriundos da agricultura familiar impostas pela suspensão das aulas presenciais na pandemia.
- D** No contexto da pandemia de Covid-19, os lares chefiados por mulheres estiveram menos expostos à fome, em comparação com os lares chefiados por homens, uma vez que as mulheres são as principais responsáveis pela alimentação da família.
- E** O II VIGISAN objetivou investigar o consumo alimentar, o perfil nutricional e os fatores de risco para a insegurança alimentar e a fome na população brasileira.



**QUESTÃO 16**

Uma nutricionista foi contratada para iniciar as atividades da coordenação de alimentação e nutrição em uma Secretaria Municipal de Saúde. Inicialmente, para conhecer o perfil alimentar e nutricional da população, ela emitiu um relatório consolidado com os indicadores do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan), identificando alta prevalência de obesidade em diferentes fases da vida, apesar da baixa cobertura do sistema. Em visita às oito unidades básicas de saúde (UBS) do município, identificou equipamentos antropométricos sem manutenção e verificou ausência de fluxos específicos para as informações da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN). Observou também que somente uma nutricionista realizava atendimento na atenção secundária e que não havia vaga para marcação de consulta com ela pelos próximos 6 meses; constatou, ainda, que cerca de 80% dos encaminhamentos tinham como justificativa o excesso de peso ou a obesidade.

Com base na situação apresentada, avalie as afirmações a seguir, a respeito de possíveis ações que a nutricionista poderia adotar para melhorar a atenção nutricional no município.

- I. A nutricionista pode sugerir aos gestores do município que utilizem recursos do Financiamento das Ações de Alimentação e Nutrição (FAN) para aquisição de novos equipamentos antropométricos.
- II. Como a abordagem coletiva tem alta efetividade no controle da obesidade na atenção primária à saúde (APS), a nutricionista pode sugerir aos gestores do município que contratem nutricionistas para atuarem na APS, o que poderá reduzir a lista de espera por atendimentos individualizados.
- III. A nutricionista, com a finalidade de aumentar a cobertura do Sisvan, pode organizar uma ação de educação permanente em saúde destinada às (aos) nutricionistas que atuam na APS, uma vez que o monitoramento e o registro dos indicadores correspondem a atividades privativas destes profissionais.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



## QUESTÃO 17

A intervenção dietoterápica é parte fundamental do tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Diante da alta prevalência de DCNT, um planejamento alimentar adequado, que contemple a inclusão de alimentos com compostos bioativos, pode ser considerado pela(o) nutricionista.

A respeito desse tema, é correto afirmar que no planejamento alimentar adequado ao tratamento das DCNT podem ser incluídos alimentos que contenham

- A** fibras solúveis, como leguminosas e aveia, porque aumentam a saciedade e reduzem a absorção de sódio no intestino, atuando no controle da hipertensão arterial sistêmica.
- B** fibras insolúveis, como arroz integral e frutas, porque alteram a dinâmica da digestão e contribuem para a absorção de carboidratos, atuando no controle da glicemia e das complicações da diabetes *mellitus* tipo II.
- C** ácidos graxos poli-insaturados ômega 3, como a linhaça e a sardinha, por atuarem na redução do processo inflamatório, reduzindo a formação da placa de ateroma.
- D** alicina, como o alho e a cebola, considerados fitoterápicos devido à ação anti-inflamatória e aterogênica.
- E** carotenoides, como a beterraba, por terem efeito antioxidante e atuarem na redução de risco de processos carcinogênicos.

## QUESTÃO 18

A doença celíaca é influenciada tanto por fatores ambientais, como a exposição ao glúten, quanto por fatores genéticos e imunológicos. Sua manifestação é dada pela intolerância ao glúten, proteína encontrada no trigo, no centeio, na cevada e na aveia, e aos seus fragmentos: gliadina, que vem do trigo; secalina, do centeio; hordeína, da cevada; e avenina, da aveia. Os primeiros sinais de intolerância ao glúten surgem com a introdução dos cereais na dieta, sendo observados sintomas como diarreia, distensão abdominal, anorexia, atraso no crescimento, atrofia muscular e irritabilidade.

QUEIROZ, M. R.; SIMIONI, P. U.; UGRINOVICH, L. A. A doença celíaca: bases imunológicas e genéticas da intolerância ao glúten. *Revista Ciência & Inovação – FAM*, v. 5, n. 1, p. 1-8, jun. 2020 (adaptado).

Considerando essa perspectiva, assinale a opção que apresenta apenas alimentos que podem compor a dieta de indivíduos celíacos.

- A** Farinha de rosca, malte, goma de tapioca, alfarroba e milho.
- B** Fécula de batata, goma de tapioca, café solúvel, pão integral e cerveja.
- C** Farinha de arroz, amido de milho, quinoa, biscoito de polvilho e pão de queijo.
- D** Trigo sarraceno, gérmen de trigo, creme de arroz, achocolatado maltado e queijo.
- E** Farinha de aveia, trigo para quibe, farinha de milho, bife à milanesa e amendoim japonês.

**QUESTÃO 19**

Para uma alimentação saudável e adequada, os alimentos *in natura* e os minimamente processados devem ser a base da alimentação. Além disso, recomenda-se o aproveitamento integral dos alimentos, porque, além de se tratar de uma prática sustentável, as partes usualmente descartadas contêm nutrientes.

Considerando as especificidades do aproveitamento integral dos alimentos, avalie as afirmações a seguir.

- I. O aproveitamento integral dos alimentos propicia a diversidade nas refeições e a complementação de nutrientes, além de reduzir o custo e diminuir o desperdício.
- II. O êxito de cada preparação deve-se à escolha de técnicas e/ou procedimentos que visam minimizar a perda de nutrientes, manter a sanidade dos alimentos e preservar ou melhorar as características sensoriais.
- III. As cascas, talos, sementes e entrecascas devem ser utilizados de maneira limitada nos processos culinários, pois a forma como esses elementos são obtidos interfere na composição nutricional das refeições produzidas com eles.
- IV. O prazo de consumo e utilização de cascas, sementes, talos e entrecascas nas preparações culinárias deve ser de, no máximo, 48 horas, desde que esses elementos sejam armazenados à temperatura de 10 °C.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** I, III e IV.



**QUESTÃO 21**

Uma nutricionista que trabalha em um hospital geral está oferecendo um curso de formação para os funcionários da instituição, com a finalidade de melhorar aspectos da gastronomia hospitalar, no que se refere a conhecimentos culinários, como técnicas de pré-preparo e cocção de alimentos.

Considerando esse contexto, avalie as afirmações a seguir, referentes a técnicas de preparação de alimentos.

- I. O processo de branqueamento consiste em aquecer frutas e hortaliças em água ou vapor e, em seguida, submetê-las a água fria, a fim de inativar enzimas e reduzir a carga microbiana superficial desses alimentos.
- II. O salteamento é uma técnica que consiste em cozinhar alimentos como carnes e legumes em fogo alto, com calor seco e pouca gordura, mexendo-se continuamente a panela para que o alimento não grude.
- III. A cocção de carnes por calor úmido implica a modificação do tecido conjuntivo a fim de abrandá-las, pois esse tecido tende a se retrair em fogo alto e calor seco.
- IV. O braseamento consiste na cocção de carnes em peças ou cortes específicos para coagulação de proteínas, que são dourados em pouca gordura, evitando-se, assim, rigidez e perda do suco desses alimentos.

É correto o que se afirma em

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



## QUESTÃO 22

A pancreatite aguda é definida como o processo inflamatório do pâncreas e possui amplo espectro de manifestações e variações clínicas, requerendo frequentemente admissão hospitalar. Entre os adultos, metade dos casos de pancreatite aguda está relacionada com doença biliar e etilismo. Trata-se de uma doença grave que leva a um catabolismo intenso. Portanto, questões relacionadas ao tipo de terapia nutricional, à via de acesso e ao tempo de utilização são pilares importantes do tratamento dessa doença.

ARVANITAKIS, M. et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in acute and chronic pancreatitis. *Clinical Nutrition*, v. 39, p. 612-631, 2020 (adaptado).

Acerca do tratamento dietoterápico da pancreatite aguda em adultos, avalie as afirmações a seguir.

- I. No caso da pancreatite aguda grave e prolongada, a terapia nutricional parenteral deve ser iniciada se a ingestão alimentar estiver inadequada ou não estiver suprimindo 50% (ou mais) das necessidades energéticas diárias, por um período maior que uma semana.
- II. No caso de pacientes impossibilitados de utilizar a via oral, a nutrição enteral deve ser preferida à parenteral e iniciada precocemente, isto é, 24 h a 72 h após a admissão hospitalar; ao se reiniciar a via oral, orienta-se dieta branda com baixo teor de gordura.
- III. Na nutrição enteral, deve-se preferir as dietas oligoméricas, com carboidratos complexos, com proteínas presentes na forma de oligopeptídeos ou aminoácidos livres e com lipídios na forma de triglicerídeos de cadeia média.
- IV. Na pancreatite aguda, as enzimas liberadas pelas células pancreáticas destruídas podem atingir a corrente sanguínea, resultando em níveis séricos aumentados de lipase e amilase; apesar disso, a dieta oral pode ser mantida, de acordo com a tolerância do paciente, mesmo com níveis séricos alterados de lipase e amilase.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** I, III e IV.

**QUESTÃO 23**

A cirurgia bariátrica pode ser adotada no tratamento da obesidade severa. Entretanto, é preciso salientar que o tratamento da obesidade não se resume ao ato cirúrgico. Para se obter sucesso, é necessário que o paciente seja acompanhado por equipe multidisciplinar de forma continuada, pois devem ser aproveitadas as mudanças que decorrem naturalmente da cirurgia para introduzir novos hábitos alimentares. O indivíduo deve receber informações e material detalhado sobre os estágios dietéticos do pós-operatório, incluindo-se os alimentos que geralmente causam aversão ou intolerância, além de receitas nutritivas, cardápios simples com ênfase na adequação proteica e recomendações sobre suplementação de vitaminas e minerais.

Considerando a conduta dietoterápica para pessoas submetidas a cirurgia bariátrica, avalie as afirmações a seguir.

- I. A deficiência de vitamina B12 deve ser monitorada em todos os pacientes submetidos a cirurgia bariátrica, independentemente da modalidade cirúrgica e da presença de sintomas, sendo o ácido metilmalônico o parâmetro mais indicado para identificar a deficiência desta vitamina e definir sua suplementação, se necessária.
- II. A suplementação de tiamina tem sido prescrita juntamente a outras vitaminas do complexo B, pois a deficiência grave de tiamina pode provocar a síndrome de Wernicke-Korsakoff, cujos sinais são oftalmoplegia, ataxia e distúrbios mentais e de consciência.
- III. Entende-se consensualmente que deve haver evolução da consistência da dieta no pós-cirúrgico imediato, da seguinte maneira: é preconizada a introdução de dieta líquida após 72 horas; recomendam-se, na sequência, dieta pastosa e dieta branda; por fim, deve-se passar para a dieta regular ou normal.
- IV. A deficiência de ferro é observada principalmente após *bypass* gástrico em Y-de-Roux (BGYR), podendo manifestar-se como anemia macrocítica, leucopenia, trombocitopenia, glossite ou medula megaloblástica.
- V. Os cuidados nutricionais devem iniciar no pré-operatório, pois algumas deficiências nutricionais, como das vitaminas A e D e de zinco, estão concomitantemente presentes na obesidade.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I, II e IV.
- B** I, II e V.
- C** I, III e IV.
- D** II, III e V.
- E** III, IV e V.



**QUESTÃO 24**

A colonização e a modulação da microbiota intestinal se iniciam na via intrauterina e continuam sendo alteradas no período pós-natal, recebendo influências que variam desde o microbioma materno ao meio ambiente.

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. O parto vaginal e o leite materno transmitem elementos da microbiota e respostas imunes da mãe ao lactente; nesse sentido, o leite materno fornece prebióticos específicos para auxiliar o crescimento de bactérias benéficas no intestino da criança.
- II. O intestino do feto é estéril, e a colonização do tubo digestivo por bactérias do ambiente, decorrente do parto cesáreo, favorece o crescimento de bactérias específicas no intestino do lactente, as quais são mais benéficas que as fornecidas no parto vaginal.
- III. As crianças amamentadas mantêm diferenças microbianas persistentes, devido aos efeitos dos oligossacarídeos presentes no leite humano, que auxiliam o crescimento de bactérias específicas na microbiota desenvolvida.
- IV. O tipo de microbiota intestinal desenvolvido durante a infância pode atuar na regulação da adipogênese e nas funções cognitivas, influenciando tanto o perfil antropométrico quanto o desenvolvimento intelectual da criança.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, III e IV
- E** II, III e IV.

**QUESTÃO 25**

O fígado é um órgão responsável por importantes funções no organismo, como gliconeogênese, metabolismo lipídico e proteico, formação da bile e síntese de proteínas do plasma. O acometimento desse órgão pode levar a sérios distúrbios metabólicos, elevando-se, com isso, o risco de morbidade e mortalidade no indivíduo. A alimentação é um dos pilares para o tratamento da doença hepática descompensada e para pacientes que estão à espera de transplante. A hepatopatia manifesta-se com grande repercussão no estado nutricional, devido ao hipermetabolismo e ao hipermetabolismo. O comprometimento da absorção de micronutrientes, carboidratos, proteínas e lipídios contribui também para a instalação da desnutrição nesses indivíduos.

Com relação a esse tema, avalie as afirmações a seguir.

- I. As hepatopatias ocasionam alterações no metabolismo intermediário de macronutrientes e de micronutrientes, relacionadas ao grau do comprometimento funcional do fígado, o que pode afetar o equilíbrio de processos tanto anabólicos como catabólicos do organismo.
- II. Alguns pacientes com doença hepática crônica apresentam perda de peso e alteração de ingestão alimentar devido a náuseas, vômito e anorexia, o que contribui para a deficiência de vitaminas, como as vitaminas do complexo B e as vitaminas A e E.
- III. Na avaliação nutricional de paciente com doença hepática crônica, é indicado o uso do índice de massa corporal para identificar o risco de desnutrição e de perda de massa magra.

É correto o que se afirma em

- A** II, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** I e III, apenas.
- E** I, II e III.



**QUESTÃO 27**

Por determinação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a partir de 9 de outubro de 2023, a maioria dos alimentos embalados, salvo algumas exceções, deverá apresentar a rotulagem nutricional frontal, que consiste na declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos na composição de um alimento. Ela é obrigatória nos rótulos de alimentos embalados na ausência do consumidor e deve ser apresentada no painel principal do rótulo do alimento.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa - IN n. 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Diário Oficial da União: Brasília, DF, n. 195, 9 out. 2020.

**Figura 1 — Exemplo do símbolo informativo adotado para a rotulagem nutricional frontal**



A respeito desse tema, avalie as afirmações a seguir.

- I. A rotulagem nutricional frontal deve estar localizada na metade superior do painel principal do rótulo do alimento, em uma única superfície contínua da embalagem do produto, de maneira a garantir sua fácil visualização.
- II. A implementação da rotulagem nutricional frontal foi proposta com a finalidade de alertar o consumidor e facilitar a escolha de alimentos saudáveis.
- III. A presença da rotulagem nutricional frontal é facultativa no caso de alimentos com diferentes composições nutricionais que são comercializados em uma mesma embalagem, o que se denomina embalagens múltiplas.
- IV. A inserção do símbolo de lupa é obrigatória quando os alimentos apresentarem as quantidades de nutrientes iguais ou superiores a 15 g de açúcar adicionado e/ou 6 g de gordura saturada e/ou 600 mg de sódio em 100 g de alimento sólido ou semissólido.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.



## QUESTÃO 28

A curva ABC é uma ferramenta gerencial que tem sido bastante utilizada para a administração de estoques em unidades de alimentação e nutrição (UANs). No entanto, também pode ser empregada para a definição de políticas de venda, para o planejamento da distribuição e para a programação da produção, pois permite que o administrador conheça a contribuição de cada item de matéria-prima utilizada (gêneros alimentícios, material de limpeza e descartáveis) no montante total de sua produção, além de possibilitar a identificação dos itens que devem ser priorizados ou receber uma atenção maior, de acordo com sua importância relativa.

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 8. ed. São Paulo: Editora Metha, 2023 (adaptado).

No que se refere às classificações da curva ABC, assinale a opção correta.

- A** Os gêneros da classe A são aqueles de alto valor monetário em relação ao montante total, correspondendo, em média, a 20% dos produtos, mas com valor monetário de 60% a 75% do montante.
- B** Os gêneros da classe B são aqueles de valor monetário intermediário em relação ao montante total, correspondendo, em média, a 20% dos produtos, mas com valor monetário de 30% a 40% do montante.
- C** Os gêneros da classe C são aqueles de valor monetário baixo em relação ao montante total, correspondendo, em média, a um total de 50% a 80% dos produtos, mas com valor monetário de 10% a 20% do montante.
- D** O estoque mínimo ou de segurança dos gêneros da classe B deve ser mantido elevado, por representar um investimento intermediário ou médio do montante total.
- E** O controle rigoroso principalmente dos gêneros da classe A, dos quais se deve estocar grandes quantidades, devido ao seu alto valor, é necessário para favorecer as aquisições na negociação com os fornecedores.





QUESTÃO 30

Um homem com 55 anos de idade, portador de diabetes *mellitus* tipo 2 há 10 anos, sem acompanhamento regular, procurou o serviço de emergência por apresentar falta de ar intensa, iniciada havia 4 dias, e febre de 40 °C. O paciente foi submetido ao exame clínico, em que se constatou que estava normotenso, lúcido, orientado, acianótico e anictérico. Testou positivo para SARS-CoV-2 e foi, então, internado. Após 3 dias de internação, o paciente apresentava piora da dispneia, edema, confusão mental, hálito urêmico, anúria e aumento da creatinina sérica em  $\geq 0,7$  mg/dL, nas últimas 48 horas. Devido a esse quadro, foi diagnosticado com sepse com foco pulmonar e injúria renal aguda (IRA) e encaminhado para a unidade de terapia intensiva, onde iniciou hemodiálise de forma contínua. Sua avaliação nutricional demonstrou perda de 4 kg de peso corporal desde sua internação, diminuição da ingestão alimentar (ingerindo-se apenas 45% das necessidades energéticas), dificuldade para deambular e ausência de diarreia. Os exames bioquímicos mais recentes do paciente revelam os seguintes resultados.

Parâmetro	Resultado	Valores de Referência
Glicemia	344 mg/dl	60 a 100 mg/dl
Ureia	180 mg/dl	15 a 45 mg/dl
Creatinina	3,0 mg/dl	0,7 a 1,3 mg/dl
Potássio	6,5 mEq/L	3,5 a 5 mEq/L
PCR	260 mg/dl	< 8 mg/dl

Com base nesse caso clínico, assinale a opção correta, em relação à conduta dietoterápica adequada ao referido paciente.

- A** A recomendação calórica é de 30 a 35 kcal/kg/dia, devido à alta demanda metabólica em decorrência da injúria renal aguda e da terapia de reposição renal proposta.
- B** A recomendação proteica nesse caso é de 1,7 a 2,5 g/kg/dia de proteína, devido ao tipo de terapia de reposição renal indicada.
- C** A suplementação de glutamina é indicada nessa situação, uma vez que esse aminoácido é condicionalmente essencial em situações de estresse grave.
- D** A ingestão de alimentos que sejam fonte de fósforo deve ser restrita, visto que pacientes como o descrito nesse caso comumente apresentam hiperfosfatemia.
- E** A ingestão de potássio não deve ser restringida, uma vez que a hemodiálise é uma terapia de reposição renal eficiente na eliminação desse eletrólito.

**QUESTÃO 31**

Uma paciente com 11 anos de idade, com diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica (HAS), foi encaminhada para acompanhamento nutricional. Na avaliação antropométrica, apresentou índice de massa corporal (IMC) por idade com escore-Z > +3, sendo classificada com obesidade grave. A paciente relatou elevado consumo de alimentos ultraprocessados (como balas, chicletes, refrigerante, salgadinhos e bolos prontos), frituras, massas e pães e referiu baixo consumo de frutas, hortaliças, leguminosas, carnes, leite e derivados. Quanto à história familiar, constatou-se que os pais da paciente têm diagnóstico de HAS, dislipidemia e obesidade.

A partir desse caso clínico, avalie as afirmações a seguir.

- I. A paciente está na adolescência, fase em que os pares, como amigos ou colegas próximos, podem influenciar a jovem quanto às escolhas alimentares a partir da busca por reconhecimento ou identificação dentro de um grupo específico.
- II. Intervenções comportamentais com o objetivo de melhorar o consumo alimentar, aumentar os níveis de atividade física e/ou reduzir comportamentos sedentários, a exemplo da redução do tempo de tela, são recomendáveis para o tratamento da referida paciente.
- III. No ambiente familiar, ocorrem, desde a primeira infância, exposições a diferentes práticas alimentares, sendo a família um dos responsáveis pela formação dos padrões alimentares.
- IV. O tratamento nutricional de crianças e adolescentes, entre 2 e 18 anos de idade, com obesidade visa à diminuição drástica do peso, pois o IMC deve ser reduzido para evitar prejuízos ao crescimento da jovem; portanto, a dieta a ser prescrita para a paciente em questão deve ser hipocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.



### QUESTÃO 32

O envelhecimento, que é um processo natural e inevitável, submete o corpo humano a inúmeras transformações ao longo do tempo, o que gera, por exemplo, menos capacidade funcional, menos sensibilidade para gostos primários, alterações nos processos metabólicos, menos capacidade absorptiva intestinal por conta da diminuição das vilosidades e das enzimas digestivas etc. O processo de envelhecimento, em decorrência de todas essas mudanças, envolve maior risco de comprometimento nutricional e de condições de saúde.

Considerando as informações do texto e as características do envelhecimento, avalie as afirmações a seguir.

- I. A deficiência de vitamina B12 resulta da atrofia da mucosa gástrica com menor produção de ácido clorídrico e do fator intrínseco, da diminuição da ingestão de fontes alimentares de B12 e do uso de fármacos, como os antiácidos.
- II. A intolerância à lactose pode acontecer na senescência devido à redução da produção de lactase nos enterócitos intestinais, o que pode contribuir para a diminuição da ingestão de alimentos que são fontes de cálcio; sabe-se que deficiências de cálcio com manifestação de doenças ósseas são comuns nessa população, aumentando o risco de quedas, de fraturas e incapacidade funcional.
- III. A suplementação de proteína pode ser indicada para garantir a ingestão proteica recomendada na população idosa, considerando aspectos específicos dessa fase da vida, como a sarcopenia e a fragilidade óssea.
- IV. Os idosos devem ser suplementados quanto às vitaminas e minerais independentemente de ingestão alimentar, níveis bioquímicos, capacidade fisiológica de digestão e absorção e forma química do suplemento, devido às alterações decorrentes do envelhecimento.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e IV.
- C** III e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.

**QUESTÃO 33**

A gestão de pessoas exercida pela(o) nutricionista influencia a sustentabilidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), pois tem relação direta com a qualidade do serviço prestado. Os processos relacionados às gestões de matéria-prima, financeira e de qualidade são impactados pela forma como os funcionários são gerenciados. O recrutamento e a seleção de pessoal são processos iniciais da gestão de pessoas. Enquanto o primeiro envolve a atração de potenciais candidatos para ocupar vagas na UAN, o segundo consiste em escolher, entre os candidatos, o mais adequado para a vaga existente. Ainda que receba o suporte de um setor específico ou uma consultoria de recursos humanos, a(o) nutricionista deve conhecer as etapas que compõem o recrutamento e a seleção de pessoal, a fim de contribuir efetivamente para o sucesso desses processos.

ANTUNES, M. T.; DAL BOSCO, S. M. (Org.). **Gestão em unidades de alimentação e nutrição da teoria à prática**. Curitiba: Editora Appris, 2019 (adaptado).

Acerca dos processos de recrutamento e de seleção de pessoas na UAN, avalie as afirmações a seguir.

- I. A descrição de cargo, quando realizada de maneira inadequada, pode contribuir para o aumento da taxa de rotatividade de pessoal.
- II. A avaliação de desempenho periódica dos funcionários favorece o recrutamento interno, que pode ser mais rápido e econômico quando comparado ao recrutamento externo.
- III. As dinâmicas em grupo com foco em competências podem ser utilizadas como técnica de seleção, para qualquer cargo a ser ocupado.
- IV. A entrevista individual é a técnica de seleção mais utilizada, pois apresenta baixa subjetividade e alta precisão.

É correto o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.



**QUESTÃO 35**

Práticas de sustentabilidade ambiental, econômica e social podem ser adotadas em todas as etapas do processo de produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). As práticas adotadas podem ser subdivididas em três dimensões: i) recursos naturais; ii) etapas do processo de produção de refeições; iii) certificação e programas de treinamento para funcionários com critérios definidos e validados por especialistas que podem subsidiar o desenho de programas ou políticas relacionadas à sustentabilidade.

Tasca, C. G.; Martinelli, S. S; Cavalli, S. B. Sustainability practices in public institutional restaurants: definition of criteria using the Delphi technique. **Journal of Foodservice Business Research**, 2022.

Considerando essas informações, avalie as afirmações a seguir.

- I. No planejamento de cardápio, deverão ser observados os cuidados para uma produção que conserve fontes naturais, que minimize a quantidade de resíduos e que seja compatível com a sustentabilidade do sistema alimentar.
- II. A(O) nutricionista deverá considerar os princípios da sazonalidade e determinar métodos de cocção de alimentos que economizem energia e tenham menor impacto no meio ambiente, como diminuir o número de frituras.
- III. A utilização da luz natural nas áreas de produção, a troca das lâmpadas convencionais por lâmpadas de LED e a utilização de sensores de presença nos ambientes contribuem para evitar o consumo desnecessário de energia elétrica.
- IV. O investimento em equipamentos que otimizem as atividades é uma alternativa para economizar recursos e evitar desperdícios, como máquina de lavar louças, dosador automático de produtos de limpeza, torneiras com acionamento automático e descascador de legumes.

É correto o que se afirma em

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



### QUESTÃO 36

A gestão financeira é um dos maiores desafios relacionados à manutenção dos serviços comerciais de alimentação. Diante desse fato, conhecer a composição de custos e definir preços adequados para obtenção das margens de lucro planejadas é imprescindível para o sucesso de empresas do ramo alimentício.

Acerca dos custos referentes aos serviços mencionados no texto, assinale a opção correta.

- A** Aluguel e manutenção preventiva de equipamentos são exemplos de custos indiretos e variáveis.
- B** A utilização apenas de estoque mínimo favorece a negociação por preços menores da matéria-prima alimentícia junto aos fornecedores.
- C** Os serviços relacionados ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas e à análise microbiológica de amostras são exemplos de gastos gerais.
- D** Os gastos relacionados a aquisições de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e de uniformes de funcionários são desconsiderados no cálculo de custo da refeição.
- E** As sobras, independentemente da quantidade, impactam de maneira insignificante o custo da refeição.

### QUESTÃO 37

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), há vários indicadores de qualidade utilizados para medir a eficiência de produção que auxiliam a(o) nutricionista na prática gerencial.

Acerca de indicadores da qualidade nessas Unidades, avalie as afirmações a seguir.

- I. Uma UAN institucional que serve 6 000 refeições no almoço gerou, a partir do total de 2 500 Kg de alimentos produzidos, 210 Kg de sobra, 60 Kg de cascas e 210 Kg de resto comestível; nesse caso, o percentual de resto-ingestão equivale a 10,4% e o resto per capita é 0,035 Kg ou 35 g.
- II. Um dos indicadores utilizados para o acompanhamento de acidente de trabalho é o Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT), o qual auxilia na prevenção da ocorrência de novos acidentes.
- III. A Taxa de Absenteísmo (TA) é um indicador utilizado para avaliar o desempenho da organização como um todo; diante disso, compreende-se que uma UAN com 80 empregados fixos que registra uma média de ausências diárias de 4 funcionários tem uma TA de 5%.
- IV. Em uma UAN, houve aplicação da lista de verificação de boas práticas de manipulação de alimentos e constatou-se um total de 70 itens conformes e 30 não conformes; nesse caso, pode-se afirmar que a UAN obteve um percentual de adequação de 30% de conformidade.
- V. Fator de Correção prevê as perdas inevitáveis de alimentos durante a etapa de pré-preparo; sabe-se que, por meio dele, é possível planejar uma lista de compras visando a minimizar o desperdício.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I, II e IV.
- C** II, III e V.
- D** III, IV e V.
- E** I, III, IV e V.

**QUESTÃO 38**

Por meio da disponibilização de refeições a preços acessíveis, os restaurantes populares têm por objetivo ampliar a oferta de alimentos nutricionalmente adequados à população de baixa renda, na qual há pessoas vulnerabilizadas socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional. O custo da refeição é subsidiado com recursos públicos. Os Estados, Municípios e o Distrito Federal podem solicitar apoio financeiro ao Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome ao diagnosticarem a necessidade de implantação ou de modernização de restaurantes populares.

Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-os-restaurantes-populares>.  
Acesso em: 04 de ago. 2023 (adaptado).

A centralização de alguns processos, como da gestão de compras e de estoque de matéria-prima alimentícia, pode favorecer a administração das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), que, em razão do subsídio financeiro recebido, apresentam metas rigorosas de custos.

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A gestão de compras e de estoque é influenciada pelo planejamento dos cardápios, considerando que a elaboração deles exige o uso de técnicas adequadas para sistematização do processo de diagnóstico, planejamento e avaliação das refeições que estão sendo oferecidas.
- II. A participação da(o) nutricionista na elaboração do termo de referência de processos de licitação, com a descrição detalhada dos alimentos a serem adquiridos, contribui para que as condições dos alimentos recebidos possibilitem a execução das preparações, conforme previsto no cardápio.
- III. O sistema de semáforo, adotado como estratégia visual de controle de validade dos gêneros alimentícios estocados, é utilizado em serviços de alimentação comercial, enquanto o sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS) é utilizado em UANs institucionais, como o restaurante popular.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

