



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
COSEAC – COORDENAÇÃO DE SELEÇÃO ACADÊMICA
GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO
EDITAL Nº 04/2022

Cargo: NUTRICIONISTA	Código 106
-----------------------------	-----------------------------

CADERNO DE QUESTÕES

Instruções ao candidato

- Além deste Caderno de Questões, você deverá receber do fiscal o seu Cartão de Respostas.
- Em seguida, verifique se o Caderno de Questões contém enunciadas 40 (quarenta) questões.
01 a 10 – Sistema Único de Saúde
11 a 20 – Língua Portuguesa
21 a 40 – Conhecimentos Específicos
- Verifique se estas informações estão corretas e se as questões estão legíveis.
- Confira no Cartão de Respostas se seu nome, número de inscrição e número do documento de identidade estão corretos.
- Em hipótese alguma haverá substituição do Caderno de Questões, e do Cartão de Respostas se você cometer erros ou rasuras durante a prova.
- Você dispõe de no mínimo, **uma hora e trinta minutos**, e de no máximo, **três horas** para realizar esta prova, incluindo o tempo para preenchimento do Cartão de Respostas.
- Utilize apenas caneta esferográfica de corpo transparente com tinta azul ou preta para o preenchimento do Cartão de Respostas.
- Cada questão de múltipla escolha contém cinco opções de respostas – (A) (B) (C) (D) (E) –, sendo apenas uma delas a correta. A questão que estiver sem opção assinalada, ou a questão que apresentar mais de uma opção assinalada, mesmo que dentre elas se encontre a correta, ou a questão que apresentar rasuras, receberá pontuação zero.
- É vedado ao candidato fazer uso de qualquer instrumento que sirva para cálculo ou desenho, como também qualquer material que sirva de consulta ou comunicação.
- O candidato poderá levar este Caderno de Questões, somente quando restar **uma hora** para o término da prova.
- Ao término da prova, entregue ao fiscal o documento oficial contendo o Cartão de Respostas assinado, com a frase abaixo transcrita. Se terminou a prova com menos de **duas horas**, entregue também este Caderno de Questões. A não entrega implicará a sua eliminação no Concurso.
- Caso necessite de mais esclarecimentos, solicite ao fiscal a presença do Chefe de Local.

FRASE A SER TRANSCRITA PARA O CARTÃO DE RESPOSTAS NO QUADRO
“EXAME GRAFOTÉCNICO”

A maior riqueza é a Saúde

Ralph Waldo Emerson

Parte I - SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)

01 As ações e os serviços públicos de saúde, e os serviços privados contratados ou conveniados que integram o Sistema Único de Saúde (SUS), são desenvolvidos de acordo com as diretrizes previstas no Art. 198 da Constituição Federal e obedecem, ainda, a vários princípios. O conjunto articulado e contínuo das ações e dos serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso, em todos os níveis de complexidade do sistema, é conhecido como princípio da:

- (A) universalidade.
- (B) descentralização político-administrativa.
- (C) integralidade de assistência.
- (D) capacidade de resolução dos serviços em todos os níveis de assistência.
- (E) regionalização e hierarquização da rede de serviços de saúde.

02 Os recursos financeiros do Sistema Único de Saúde serão depositados em conta especial, em cada esfera de sua atuação, e movimentados sob fiscalização:

- (A) do Ministério da Saúde.
- (B) do Ministério da Previdência Social.
- (C) dos Tribunais de Contas das respectivas unidades federativas.
- (D) dos respectivos Conselhos de Saúde.
- (E) do Ministério Público Federal.

03 Complete a lacuna no enunciado, e a seguir assinale a opção correta.

A Lei nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, prevê que a Conferência de Saúde reunir-se-á a cada _____ com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes, convocada pelo Poder Executivo ou, extraordinariamente, por esta ou pelo Conselho de Saúde.

- (A) 6 meses.
- (B) 1 ano.
- (C) 2 anos.
- (D) 3 anos.
- (E) 4 anos.

04 A incorporação, exclusão ou alteração pelo SUS de novos medicamentos, produtos e procedimentos, bem como a constituição ou a alteração de protocolo clínico ou de diretriz terapêutica, são atribuições:

- (A) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- (B) do Ministério da Saúde com assessoria da Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS.
- (C) do Conselho Nacional de Saúde.
- (D) do Conselho Gestor Regional do Sistema Único de Saúde com participação decisória do Conselho Estadual de Saúde.
- (E) do Conselho Federal de Medicina com participação obrigatória dos Conselhos Regionais de Medicina de cada unidade da federação brasileira, sob supervisão do Ministério da Saúde.

05 O espaço geográfico contínuo constituído por agrupamentos de municípios limítrofes, delimitado a partir de identidades culturais, econômicas e sociais e de redes de comunicação e infraestrutura de transportes compartilhados, com a finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de ações e serviços de saúde, está previsto no Decreto 7.508, de 28 de junho de 2011, e é conhecido como:

- (A) Região de Saúde.
- (B) Área Programática de Saúde.
- (C) Mapa de Saúde.
- (D) Rede Regional de Atenção Primária à Saúde.
- (E) Serviços Especiais de Acesso Aberto.

06 De acordo com a Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012, serão consideradas despesas com ações e serviços públicos de saúde as referentes a:

- (A) saneamento básico, inclusive quanto às ações financiadas e mantidas com recursos provenientes de taxas, tarifas ou preços públicos instituídos para essa finalidade.
- (B) limpeza urbana e remoção de resíduos.
- (C) gestão do sistema público de saúde e operação de unidades prestadoras de serviços públicos de saúde.
- (D) preservação e correção do meio ambiente realizadas pelos órgãos de meio ambiente dos entes da Federação ou por entidades não governamentais.
- (E) ações de assistência social.

07 Com relação à diretriz “Longitudinalidade do Cuidado”, prevista na Portaria nº 2.436 do Ministério da Saúde, de 21 de setembro de 2017, é correto afirmar que:

- (A) reconhece as necessidades de saúde da população sob responsabilidade da rede de atenção básica, organizando as necessidades dessa população em relação aos outros pontos de atenção à saúde, contribuindo para que o planejamento das ações, assim como a programação dos serviços de saúde, parta das necessidades de saúde das pessoas.
- (B) estimula a participação das pessoas, a orientação comunitária das ações de saúde na atenção básica e a competência cultural no cuidado, como forma de ampliar a autonomia e a capacidade dos indivíduos na construção do cuidado da sua própria saúde e da saúde das outras pessoas e das coletividades do território.
- (C) reforça a importância de a atenção básica ser resolutiva, utilizando e articulando diferentes tecnologias de cuidado individual e coletivo, por meio de uma clínica ampliada capaz de construir vínculos positivos e intervenções clínicas e sanitariamente efetivas, centrada na pessoa, na perspectiva de ampliação dos graus de autonomia dos indivíduos e grupos sociais.

(D) aponta para o desenvolvimento de ações de cuidado, de forma singularizada, que auxiliem as pessoas a desenvolverem conhecimentos, aptidões, competências e a confiança necessária para gerir e tomar decisões embasadas sobre sua própria saúde de forma mais efetiva.

(E) pressupõe a continuidade da relação de cuidado, com construção de vínculo e responsabilização entre profissionais e usuários ao longo do tempo, e de modo permanente e consistente, acompanhando os efeitos das intervenções em saúde e de outros elementos na vida das pessoas, evitando a perda de referências e diminuindo os riscos de iatrogenia que são decorrentes do desconhecimento das histórias de vida e da falta de coordenação do cuidado.

08 A Lei nº 8.080/90 define regras para o planejamento e orçamento do Sistema Único de Saúde (SUS) e, entre outras providências, estabelece que:

(A) será permitida a destinação de subvenções e auxílios a instituições filantrópicas e prestadoras de serviços de saúde com finalidade lucrativa apenas quando aprovada pelo Ministério da Saúde.

(B) o Ministério do Planejamento acompanhará, por meio de seu sistema de auditoria, a conformidade com a programação aprovada da aplicação dos recursos repassados aos estados e municípios. Constatada malversação, desvio ou não aplicação dos recursos, caberá ao Tribunal de Contas da União aplicar as medidas previstas em lei.

(C) a Secretaria Estadual de Saúde fixará as diretrizes a serem observadas na elaboração dos planos de saúde, em função das características epidemiológicas e da organização dos serviços em cada jurisdição administrativa.

(D) é vedada a transferência de recursos para o financiamento de ações não previstas nos planos de saúde, exceto em situações emergenciais ou de calamidade pública na área de saúde.

(E) os planos de saúde serão a base das atividades e programações de cada nível de direção do SUS, e seu financiamento independe de previsão na respectiva proposta orçamentária por ter previsão legal.

09 Com relação à assistência à saúde pela iniciativa privada prevista na Constituição Federal, é correto afirmar que:

- (A) é permitida a destinação de recursos públicos para auxílios ou subvenções às instituições privadas com fins lucrativos, desde que prevista expressamente no contrato celebrado com o ente federativo e autorizado pelo Poder Executivo.
- (B) é vedada a participação direta ou indireta de empresas ou capitais estrangeiros na assistência à saúde no País, salvo nos casos previstos em lei.
- (C) as instituições privadas poderão participar de forma complementar do Sistema Único de Saúde, segundo diretrizes deste, mediante contrato de direito privado ou consórcio, tendo preferência as entidades filantrópicas e as sem fins lucrativos.
- (D) a lei complementar disporá sobre as condições e os requisitos que facilitem a remoção de órgãos, tecidos e substâncias humanas para fins de transplante, pesquisa e tratamento, bem como a coleta, o processamento e a transfusão de sangue e seus derivados, sendo vedado todo tipo de comercialização, salvo nos casos de calamidade pública.
- (E) a destinação de recursos públicos para auxílios ou subvenções às instituições privadas com fins lucrativos somente pode ser implementada quando prevista expressamente no contrato celebrado com o ente federativo e autorizado pela maioria absoluta do Congresso Nacional.

10 O acordo de colaboração entre os entes federativos para a organização da rede interfederativa de atenção à saúde, previsto no Decreto 7.508, de 28 de junho de 2011, será firmado por meio de:

- (A) contrato organizativo da ação pública da saúde.
- (B) concessão com participação obrigatória da União.
- (C) convênio.
- (D) permissão com participação obrigatória da União.
- (E) consórcio.

PARTE II – LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 1

Prisão

Michel Foucault

A prisão é menos recente do que se diz quando se faz datar seu nascimento dos novos códigos. A forma-prisão preexiste à sua utilização sistemática nas leis penais. Ela se constituiu fora do aparelho judiciário, quando se elaboraram, por todo o corpo social, os processos para repartir os indivíduos, fixá-los e distribuí-los espacialmente, classificá-los, tirar deles o máximo de tempo, e o máximo de forças, treinar seus corpos, codificar seu comportamento contínuo, mantê-los numa visibilidade sem lacuna, formar em torno deles um aparelho completo de observação, registro e 5 notações, constituir sobre eles um saber que se acumula e se centraliza. A forma geral de uma aparelhagem para tornar os indivíduos dóceis e 10 úteis, através de um trabalho preciso sobre seu corpo, criou a instituição-prisão, antes que a lei a definisse como a pena por excelência. No fim do século XVIII e princípio do século XIX se dá a 15 passagem a uma penalidade de detenção, é verdade; e era coisa nova. Mas era na verdade abertura da penalidade a mecanismos de coerção já elaborados em outros lugares. Os “modelos” da 20 detenção penal — Gand, Gloucester, Walnut Street — marcam os primeiros pontos visíveis dessa transição, mais que inovações ou pontos de partida. A prisão, peça essencial no conjunto das punições, marca certamente um momento importante na história da justiça penal: seu acesso 25 30 à “humanidade”.

FOUCAULT. Michel. Vigiar e punir: nascimento da prisão. Trad. Raquel Ramalhete. 27^a ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1987. p. 260.

11 O filósofo, historiador e crítico literário Michel Foucault é conhecido por suas teorias acerca da relação entre poder e conhecimento e da influência dessa relação no controle da sociedade.

De acordo com o excerto em destaque, “A forma-prisão preexiste à sua utilização sistemática nas leis penais” (linhas 3-4) porque:

- (A) seu nascimento data dos novos códigos.
- (B) foi criada entre o fim do séc. XVIII e início do XIX.
- (C) antes não era definida como a pena por excelência.
- (D) se constituiu exatamente no aparelho judiciário.
- (E) passou a ser acessada pela humanidade tardiamente.

Leia o fragmento seguinte para responder às questões 12 e 13.

“Os ‘modelos’ da detenção penal — Gand, Gloucester, Walnut Street — marcam os primeiros pontos visíveis dessa transição, mais que inovações ou pontos de partida” (linhas 23-27).

12 O emprego dos travessões justifica-se para:

- (A) indicar o ato de fala do enunciador.
- (B) marcar a fala do personagem em discurso direto.
- (C) separar partes coordenadas de um período.
- (D) especificar uma citação alheia.
- (E) intercalar um detalhamento no discurso.

13 O termo “dessa transição” em destaque é:

- (A) coesivo e se refere à expressão “quando se elaboraram [...] os processos para repartir os indivíduos, fixá-los e distribuí-los espacialmente...” (linhas 5-7).
- (B) hiperonímico e se refere à expressão “A forma geral de uma aparelhagem para tornar os indivíduos dóceis e úteis...” (linhas 14-16).
- (C) hiponímico e se refere à expressão “um trabalho preciso sobre seu corpo” (linhas 16-17).
- (D) anafórico e se refere à expressão “a passagem a uma penalidade de detenção” (linhas 19-20).

(E) catafórico e se refere à expressão “A prisão, peça essencial no conjunto das punições...” (linhas 27-28).

14 O acento grave no “a” em “seu acesso à humanidade” (linhas 29-30) se justifica por:

- (A) iniciar um complemento nominal.
- (B) diferenciar a ortografia do determinante.
- (C) assinalar a concordância nominal.
- (D) introduzir um objeto indireto.
- (E) marcar um monossílabo tônico.

Texto 2

Casa de correção

Graciliano Ramos

Fui sentar-me num banco, junto à mesa. O diretor conversava animado, risonho e familiar. Tratavam-no por major e pareciam gostar dele. Nesse ponto José Brasil entrou com dois faxinas, que puseram diante de mim bules de café, leite e chá, um tabuleiro cheio de fatias de pão. Surgiu-me de repente a fome: bebi sôfrego um caneco de leite e comecei a devorar. Espantava-me o horrível apetite, depois da longa inapetência, e desgostava-me não conseguir moderá-lo. Portava-me como selvagem, mastigava sem descontinuar e envergonhava-me de estar causando impressão deplorável. Minutos antes as maçãs e os biscoitos provocavam-me repugnância. A esquisita avidez viera de golpe. Esforçava-me por inteligência que ainda havia em mim. Bicho faminto, surdo, mudo. Não me achava inteiramente cego: via em redor médicos, engenheiros, advogados, jornalistas, oficiais do exército, gente que, meses atrás, lia e jogava xadrez no Pavilhão. A ausência de operários deu-me uma indicação: provavelmente estávamos na Sala da Capela, destinada a burgueses e intelectuais. Mas por que não estavam ali Rodolfo Ghioldi, Sérgio, Valério Konder, os Campos da Paz? Consumi todo o pão e esvaziei o bule de café. Aí choveram perguntas, mas, cansado, zozzo, senti preguiça de falar, catar lembranças.

A Colônia ia-se distanciando; a cama, a esteira, o lençol ensanguentado, a tatuagem de Gaúcho e os olhos ferozes de Alfeu confundiam-se. Teriam existido? Afligi-me reconhecer lacunas em tão pouco tempo, vacilações na memória. Não me seria possível reconstituir o galpão, o refeitório, a

generosidade estranha de Cubano, o estertor do vagabundo na imensa noite.

RAMOS, Graciliano. Memórias do cárcere. 43.ed. Vol. II. Rio de Janeiro: Editora Record, 2006. p. 280-281.

15 Graciliano Ramos é um dos maiores nomes da literatura brasileira e escreveu “Memórias do cárcere”, publicado postumamente em 1953, acerca do tempo em que foi preso político.

O título “Casa de correção” atua no estabelecimento da coerência textual porque:

- (A) encontra sinônimos ao longo do texto.
- (B) fixa o campo semântico do texto.
- (C) antecipa o ambiente hospitalar em que se situa o texto.
- (D) provoca ironia em relação ao conteúdo do texto.
- (E) metaforiza o espaço descrito no texto.

16 No enunciado “O diretor conversava animado, risonho e familiar” (linhas 2-3), os termos sublinhados exercem a função sintática de:

- (A) adjunto adverbial de modo em estrutura de predicado nominal.
- (B) predicativo do objeto em estrutura de predicado verbal.
- (C) adjunto adnominal em estrutura de predicado verbo-nominal.
- (D) complemento nominal em estrutura de predicado nominal.
- (E) predicativo do sujeito em estrutura de predicado verbo-nominal.

17 “A Colônia ia-se distanciando; a cama, a esteira, o lençol ensanguentado, a tatuagem de Gaúcho e os olhos ferozes de Alfeu confundiam-se. Teriam existido?”(linhas 31-34). O enunciado “Teriam existido?” configura um caso de discurso:

- (A) direto.
- (B) direto livre.
- (C) indireto livre.
- (D) indireto.
- (E) relatado parodiado.

Texto 3

‘ENCARCERADOS’: DOCUMENTÁRIO APRESENTA VISÃO HUMANIZADA DAS PRISÕES NO BRASIL

Baseado em livro de Drauzio Varella, o filme expõe o estado do sistema penitenciário do país a partir do ponto de vista dos carcereiros.

A melhor forma de entender uma realidade é viver nela. Pensando neste sentido, o documentário Encarcerados apresenta a situação do sistema penitenciário brasileiro explicado por quem convive com ele diariamente: os carcereiros. O documentário passa por oito penitenciárias de São Paulo para fazer um panorama geral de como o sistema carcerário se mostra a partir do olhar dos agentes penitenciários que nele trabalham. A ideia é adaptar o que Varella fez no livro, dar voz a essas pessoas anônimas que lidam todos os dias com a população que está mais à margem da sociedade, com os presos, ignorados pela grande maioria do país.

Talvez a principal característica do filme seja a humanidade. Os diretores Claudia Calabi, Fernando Grostein Andrade e Pedro Bial conviveram com carcereiros, conversaram com sentenciados e estiveram diversas vezes nos presídios de São Paulo para passar para o documentário o lado mais humano possível desses locais que muitas vezes são apresentados como o lar dos rejeitados. “O sistema penitenciário prende mais do que sua capacidade de manter preso. É um sistema que tem dificuldade na reabilitação porque é desumano com todos: com detentos e funcionários”, pontua Fernando Grostein Andrade. “Eu acredito que é necessário jogar a luz para os menos favorecidos”, acrescenta.

Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/diversao-e-arte/2021/08/4946018-encarcerados-documentario-apresenta-visao-humanizada-prisoas-no-brasil.html> Acesso em: 19 set. 2022. Adaptado.

18 A matéria em destaque tem como objetivo predominante

- (A) parafrasear o livro “Encarcerados”.
- (B) argumentar contra o sistema penal.
- (C) narrar a rotina de um presídio.
- (D) descrever o documentário-tema do texto.
- (E) mostrar o olhar dos carcereiros.

19 Leia os enunciados antes de responder à questão.

I “ENCARCERADOS”: DOCUMENTÁRIO APRESENTA VISÃO HUMANIZADA DAS PRISÕES NO BRASIL” (título).

II “O documentário passa por oito penitenciárias de São Paulo para fazer um panorama geral de como o sistema carcerário se mostra a partir do olhar dos agentes penitenciários que nele trabalham” (linhas 6-10).

As palavras sublinhadas nos enunciados I e II (“encarcerados”, “carcerário” e “olhar”) se formam, respectivamente, pelos processos de

- (A) derivação parassintética; derivação sufixal; derivação imprópria.
- (B) derivação prefixal e sufixal; derivação prefixal; derivação regressiva.
- (C) derivação imprópria; derivação prefixal e sufixal; derivação prefixal.
- (D) derivação regressiva; derivação prefixal; derivação parassintética.
- (E) derivação sufixal; derivação imprópria; derivação prefixal e sufixal.

20 “Os diretores Claudia Calabi, Fernando Grostein Andrade e Pedro Bial conviveram com carcereiros, conversaram com sentenciados e estiveram diversas vezes nos presídios de São Paulo para passar para o documentário o lado mais humano possível destes locais que muitas vezes são apresentados como o lar dos rejeitados” (linhas 17-24).

Na voz passiva sintética, a oração sublinhada no enunciado acima teria a seguinte estrutura:

- (A) que muitas vezes se apresentaram como o lar dos rejeitados.
- (B) que muitas vezes foram apresentados como o lar dos rejeitados.
- (C) que muitas vezes se apresentam como o lar dos rejeitados.
- (D) que muitas vezes apresentar-se-iam como o lar dos rejeitados.
- (E) que muitas vezes serão apresentados como o lar dos rejeitados.

Parte III – Conhecimentos Específicos

21 Segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, a forma como a comunicação é desenvolvida nas atividades educativas é fundamental e influencia os resultados. Nesse sentido, entre os métodos utilizados nas práticas educativas, aquele que corresponde à forma de mediação orientada pelo documento é:

- (A) palestra expositiva, por promover a construção partilhada de saberes e práticas.
- (B) desempenho de papéis, por promover a busca de soluções contextualizadas.
- (C) estudo de caso, por promover relações verticais e direcionadas.
- (D) painel integrado, por utilizar uma abordagem disciplinar e de pesquisa especializada.
- (E) palestra dialogada, por promover a escuta passiva e bancária.

22 A terceirização pode ser caracterizada pela contratação de uma ou mais empresas para executar tarefas que eram realizadas por trabalhadores que pertenciam ao seu quadro de funcionários. Nesse contexto, em relação ao Termo de Referência (TR), pode-se afirmar que:

- (A) é um documento elaborado durante a fase interna do processo licitatório pela unidade contratante e representa um ponto de concentração de informações diversas levantadas em torno do objeto de licitação que servirão para nortear a contratação e posterior execução.
- (B) é indispensável, em um serviço de alimentação, conhecer as reais necessidades da contratante e as possíveis soluções de mercado para se definir e descrever adequadamente o objeto. Portanto, deve existir uma definição padronizada de objeto na área de alimentação coletiva.
- (C) é um documento que irá nortear o nutricionista, permitindo-lhe analisar e avaliar a qualidade, a quantidade, os prazos e os custos apresentados, bem como possibilitar o esclarecimento de dúvidas entre contratante e contratada, em caso de controvérsias, e, se necessário, proporcionar elementos para decidi-las em outras instâncias técnicas ou jurídicas.

- (D) é necessário que obras e serviços sejam licitados somente quando existir um orçamento detalhado que expresse a composição de todos os custos unitários e a pesquisa de mercado com, pelo menos, quatro empresas do ramo ou órgãos da administração pública que mantenham contratos semelhantes.
- (E) é permitido que seja solicitada documentação relativa à qualificação técnica, sendo adequada a exigência de itens relacionados a essa qualificação que possam caracterizar restrição no processo licitatório.

23 As síndromes hipertensivas são a intercorrência clínica mais comum da gestação e representam a principal causa de morbimortalidade materna no mundo. Na presença de diagnóstico de hipertensão gestacional, a dieta deve ser

- (A) reduzida em sódio e alimentos ultraprocessados para diminuir o edema.
- (B) hiperproteica (2g/kg/dia) para corrigir a hipoproteïnemia.
- (C) suplementada com cálcio para mulheres com baixa ingestão do nutriente para reduzir o risco de vasoconstrição.
- (D) reduzida em calorias para evitar ganho de peso em excesso.
- (E) suplementada com ômega 3 para reduzir a produção da prostaciclina e da agregação plaquetária.

24 A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional pelo qual são feitos o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. Considerando a FTP, é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) a FTP é uma ferramenta para controle dos gêneros e cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes, os tipos de equipamentos a serem utilizados, a descrição de todas as etapas, o tempo do processamento, a ordem e as quantidades dos gêneros.
- (B) na FTP dados como *per capita*, fator de correção, fator de cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, rendimento e número de porções (porcionamentos) permitem o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.

- (C) a combinação da FTP é possível de tal forma que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado, do ponto de vista nutricional, e também garante ao cliente que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico e sensorial.
- (D) a definição de fatores de correção das preparações, indicadores indiretos da complexidade da preparação, facilita o planejamento e a confecção da lista de compras. Os fatores de correção também são importantes formas de avaliar a necessidade de treinamento para os funcionários e de controlar o desperdício na unidade.
- (E) a implementação da FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção, facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e a melhoria da saúde da população atendida.

25 Além de fazer bem à saúde da criança e à sociedade, amamentação de maneira adequada e saudável é um direito humano. Para assegurar condições mínimas para a amamentação e alimentação de filhos de mães privadas de liberdade, as legislações vigentes determinam que:

- (A) as gestantes e lactantes em privação de liberdade tenham direito à alimentação especial, inclusive com uso de suplementos multivitamínicos, visando ao fornecimento de um aporte energético e nutricional para essa fase da vida.
- (B) a penitenciária de mulheres seja dotada de seção para gestante e parturiente e de creche para abrigar crianças desde o nascimento até 5 anos de idade, com a finalidade de assistir a criança desamparada, cuja responsável estiver privada de liberdade.
- (C) quando, em regime fechado, a mulher tiver filho com amamentação exclusiva, o juiz pode converter a pena em prisão domiciliar, a fim de propiciar condições adequadas ao aleitamento materno.
- (D) mulheres infectadas pelo HIV devem receber do governo federal fórmula infantil para seu filho de até 1 ano de idade, para evitar a transmissão do vírus pelo leite materno.

- (E) os estabelecimentos penais destinados às mulheres ofereçam berçário, onde as privadas de liberdade possam cuidar de seus filhos, inclusive amamentá-los, no mínimo, até 6 meses de idade.

26 O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) constitui-se um instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como subsidiar políticas, programas e ações que visem incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Considerando as categorias de alimentos definidas pelo GAPB, de acordo com o tipo de processamento empregado, é correto afirmar que:

- (A) a segunda categoria reúne alimentos minimamente processados, ou seja, alimentos *in natura* que, antes de serem adquiridos, foram submetidos a alterações mínimas. Esses alimentos podem ser grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados e leite pasteurizado.
- (B) a terceira categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Esses produtos podem ser óleos, gorduras, açúcar e sal.
- (C) a terceira categoria engloba alimentos processados que, ao serem consumidos sós ou em combinação com outros alimentos processados ou ultraprocessados, não têm seu uso recomendado pelo GAPB devido à possibilidade de substituir alimentos da primeira categoria.
- (D) a primeira categoria reúne alimentos *in natura*, ou seja, aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração depois de deixarem a natureza. Esses alimentos *in natura* incluem cortes de carnes resfriadas.
- (E) a terceira categoria corresponde a produtos fabricados com adição de sal ou açúcar e um ingrediente industrial a um alimento *in natura* ou minimamente processado, como legumes em conserva e frutas em calda.

27 A alimentação e nutrição desempenham um papel importante na manutenção do sistema imunológico saudável e na prevenção da progressão do HIV para a aids. Para se alcançarem recomendações nutricionais adequadas em pacientes soropositivos para HIV, recomenda-se:

- (A) aumentar o aporte energético em 10% em adultos sintomáticos e com perda de massa corporal.
- (B) aumentar a ingestão de ácidos graxos ômega 3 por indivíduos que apresentam concentrações elevadas de triglicerídeos.
- (C) prescrever uma dieta hiperproteica correspondente a 2,0 g de proteína por quilograma de massa corporal, mesmo para pacientes assintomáticos devido ao aumento do *turnover* proteico.
- (D) suplementar com micronutrientes, especialmente zinco e vitamina A, todas as pessoas com HIV para evitar a evolução da doença.
- (E) prescrever alimentos com alta densidade energético-proteica (vitaminas com leite e mingau) para pacientes com perda de apetite, náuseas e diarreia.

28 O método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para unidades de alimentação e nutrição institucionais consiste na avaliação detalhada do cardápio, em que a qualidade nutricional e sensorial são analisadas por preparações. Nesse sentido, sobre o APQC é correto afirmar que:

- (A) os itens avaliados diariamente são as preparações sob os critérios técnicas de cocção; cor das saladas; combinações de cores de todas as preparações; número de preparações com alimentos ricos em sódio; aparecimento de folhosos e conservas nas saladas e de frutas nas sobremesas; presença de doces; e classificação do cardápio diário em pouca ou muita quantidade de gordura, investigado pelo teor de gordura dos alimentos das preparações ou pela técnica de preparo (fritura e adição de molho gorduroso).
- (B) as avaliações da semana reúnem as avaliações diárias com exemplos de informações, em relação ao número de dias, sobre presença de frituras; repetições de alimentos e de técnicas de pré-preparo e preparo; presença de fruta como sobremesa e de doces; oferta de carne gordurosa; monotonia de cores nas

- preparações; duas ou mais preparações ricas em sódio.
- (C) a avaliação qualitativa disponibiliza a possibilidade de intervenção tanto em médio como em longo prazo, podendo reduzir algumas falhas de execução, inserção inadequada de determinados alimentos que, oferecidos em conjunto com outros, podem não se tornarem uma boa opção. Além disso, o profissional pode verificar se o cardápio se enquadra nos parâmetros de manutenção da saúde, prevenção de doenças e alimentação saudável.
- (D) a avaliação abrange a composição e as cores das preparações; as técnicas de preparo empregadas; as repetições no cardápio; as combinações; os tipos; os percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carne); e as características dos alimentos. Esse método é adaptado mais a restaurantes institucionais que mantêm o cardápio com um menor número de opções e um controle do número de porções.
- (E) a avaliação mensal agrupa os dados semanais que, posteriormente, são tabulados em percentuais em relação ao número total de dias do mês. Depois de analisados todos os dados e estabelecidos os percentuais, a avaliação mensal demonstra o agrupamento das informações semanais, facilitando a visualização da estrutura do cardápio planejado e as reformulações necessárias.

29 A doença crônica é uma epidemia afetada pela dieta e pelo estilo de vida, e a inflamação prolongada é um quadro comum em todas as doenças crônicas. A relação de modulação do alimento/nutriente com a inflamação prolongada corresponde a:

- (A) vitaminas do complexo B. Elas atuam no processo de metilação metabólica, promovendo a reparação das células danificadas pelos radicais livres no processo inflamatório.
- (B) flavonoides. Eles desencadeiam a ação de espécies reativas de oxigênio (ROS) que conferem proteção contra a inflamação.
- (C) prebióticos. Eles constituem culturas de microrganismos que colonizam o sistema gastrointestinal, exercendo efeitos benéficos no estado inflamatório do corpo.
- (D) ácidos graxos saturados. Eles atuam na cascata de eicosanoides produtoras das prostaglandinas que controlam a inflamação.

- (E) magnésio. Ele está diretamente relacionado com os valores sanguíneos sistêmicos da proteína C reativa e sua ingestão na doença crônica contribui para inibição da inflamação.

30 Sobre as áreas de atuação e atribuições do nutricionista, **NÃO** são consideradas atividades obrigatórias desse profissional no âmbito da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional:

- (A) coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber. Preparar e implantar o manual de boas práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.
- (B) desenvolver os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar. Preparar e implantar os procedimentos operacionais padronizados específicos da UAN, mantendo-os atualizados.
- (C) promover a redução de sobras, restos e desperdícios. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos. Criar programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.
- (D) elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas. Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- (E) participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos. Realizar visitas periódicas aos fornecedores para avaliar o local e registrar os dados. Fazer análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.

31 A III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) recomendou a realização contínua de pesquisas amostrais de base populacional relativas ao diagnóstico de SAN no Brasil. Com base nos resultados da Pesquisa de Orçamento Familiares 2017-2018, cerca de 8,1% dos domicílios particulares passaram por privação quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação, resultante da falta de alimentos que atingiram os membros adultos da família. Isso significa que, segundo a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, essas famílias se encontravam em insegurança alimentar:

- (A) grave.
- (B) total.
- (C) moderada.
- (D) leve.
- (E) parcial.

32 A determinação do número médio de dias de estoque, para a gestão de recursos financeiros em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é uma ferramenta que

- (A) permite saber o valor dos produtos que ficaram em estoque no almoxarifado. Tal valor deve ser alto, resultando em reduzido número de dias de estoque.
- (B) permite somente uma análise financeira, pois pode ser que haja 15 dias somente com arroz e feijão e que não se constate o estoque mínimo dos outros produtos.
- (C) deve ser estimada por cada estabelecimento, e não estar relacionada com as condições de abastecimento e armazenamento para o restaurante.
- (D) não permite efetuar seu cálculo separadamente para gêneros alimentícios, produtos de limpeza e descartáveis, para se verificar o número médio de dias de estoque de cada um desses itens.
- (E) pode ser afetada por fatores que contribuem para elevar seu número, como embalagens pequenas de produtos e comodidade de não ter de cotar preços, comprar, receber mercadorias, etc.

33 Levando-se em consideração as boas práticas para serviços de alimentação, as seguintes afirmativas são apresentadas.

- I O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 75 °C (setenta e cinco graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- II O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração em temperatura inferior a 10 °C (dez graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- III O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60 °C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração em temperaturas inferiores a 5 °C (cinco graus Celsius), ou congelado em temperatura igual ou inferior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).
- IV O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração em temperatura de 4 °C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4 °C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5 °C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- V os alimentos preparados, depois de serem submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação sob calor os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65 °C (sessenta e cinco graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

Com base nas afirmativas feitas, é (são) verdadeira(s) apenas:

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

34 A pauta sobre alimentação e sustentabilidade vem direcionando a agenda política a partir de uma perspectiva de que as questões que envolvem a alimentação devam ir além dos aspectos nutricionais. Sobre essa relação, a opção correta é:

- (A) a base do atual sistema produtivo foi a Revolução Verde, a partir da década de 1970, que permitiu um aumento incrível da produtividade das lavouras norte-americanas, via monoculturas especializadas, com melhoramento genético de sementes e uso disseminado de fertilizantes químicos e pesticidas.
- (B) a Revolução Verde foi exportada para a Ásia e disseminada para todo o mundo, aumentando a disponibilidade de alimentos e baixando seu custo. Para dar destino a essa superprodução, passou-se a propagandear um maior consumo de carne, sobretudo bovina, para além das necessidades proteicas humanas. Além disso, se passou a produzir alimentos ultraprocessados mais baratos que passaram a ser consumidos largamente por todas as camadas sociais.
- (C) o conceito de agricultura sensível à nutrição orienta-se pela perspectiva dos determinantes sociais da saúde e considera que a promoção da alimentação saudável derivará de sistemas alimentares mais justos socialmente e ambientalmente sustentáveis. Uma agricultura sensível à nutrição seria orientada pelo modelo tradicional da agricultura familiar, com vistas à articulação dos agricultores com corporações de produção de alimentos e garantia de sistemas de produção baseados em circuitos que aproximam quem produz e quem consome o alimento.
- (D) o modelo agrícola de desenvolvimento, adotado a partir da Revolução Verde, promoveu aumento na produtividade, expansão das fronteiras agrícolas e aumento da penosidade do trabalho, resultando, assim, em estímulo à utilização de sementes híbridas, fertilizantes químicos, agrotóxicos e drogas veterinárias, uso intensivo do solo,

redução da biodiversidade, êxodo rural e aumento da concentração fundiária.

- (E) a visão ampliada de alimentação saudável e sustentável envolve saberes e práticas de diversos atores e campos do conhecimento que se relacionam com a alimentação e o sistema alimentar. Dessa forma, torna-se importante compreender não só o que se come, mas também as formas de produção (modelos de agricultura e pecuária) e de acesso a alimentos (políticas de abastecimento e comercialização, em diferentes modalidades) e os aspectos da comensalidade.

35 A vigilância em saúde tem como objetivo analisar permanentemente a situação de saúde da população para a organização e a execução de práticas mais adequadas para o enfrentamento de problemas existentes. O Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica recomenda que sejam realizadas as avaliações antropométrica e de consumo alimentar de indivíduos em todas as fases do curso da vida. Para obtenção e análise de dados sobre o estado nutricional e as práticas alimentares, recomenda-se que:

- (A) sejam observadas as características específicas das populações dos territórios, como hábitos e tradições alimentares e locais de produção, distribuição e comercialização de alimentos.
- (B) a avaliação do consumo alimentar seja baseada nos marcadores positivos e/ou negativos da alimentação, utilizando-se formulários de recordatório de 24 horas ou de registro alimentar de 3 dias não consecutivos.
- (C) a avaliação dos marcadores de consumo alimentar seja individualizada com o objetivo de identificar a deficiência de nutrientes específicos, possibilitando a intervenção sobre doenças carenciais.
- (D) a avaliação antropométrica inclua a avaliação do peso (massa corporal), da estatura, dos perímetros da cintura, do quadril e da panturrilha para todas as fases do curso da vida. Essa avaliação pode ser utilizada para a formação de índices com diferentes finalidades.
- (E) o registro da avaliação do estado nutricional siga o calendário mínimo de consultas para a assistência à saúde, conforme recomendação do Ministério da Saúde, cuja periodicidade é de, no mínimo, dois registros por ano.

36 Sobre a descrição sumária dos principais cargos em alimentação coletiva, a opção **INCORRETA** é:

- (A) Cozinheiro organiza e supervisiona serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.
- (B) Técnico em nutrição e dietética trabalha sob supervisão do nutricionista, atuando, prioritariamente, em Unidades de Alimentação e Nutrição. Auxiliar de limpeza limpa, higieniza e organiza os utensílios e ambientes internos e externos do restaurante.
- (C) Auxiliar de estoquista recepciona, confere e armazena produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Faz o lançamento da movimentação de entradas e saídas e controla os estoques. Distribui produtos e materiais a serem expedidos. Organiza o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.
- (D) Padeiro, confeitoiro e afins planejam a produção e preparam massas de pão, macarrão e similares. Fazem pães, bolachas e biscoitos e fabricam macarrão. Elaboram caldas de sorvete e produzem compotas. Confeitam doces, preparam recheios e confeccionam salgados. Redigem documentos, como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção.
- (E) Auxiliar nos serviços de alimentação (ajudante de confeitoiro, ajudante de padeiro, ajudante de cozinha e saladeiro) auxilia nos serviços de alimentação, auxilia outros profissionais da área no pré-preparo, auxilia no preparo e processamento de alimentos e na montagem dos pratos. Verifica a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação.

37 A interação entre fármacos e nutrientes é um evento que ocorre quando se produzem alterações específicas na atividade de um fármaco, causadas por um ou mais nutrientes, ou alterações na cinética de um nutriente provocadas por um fármaco. O reconhecimento

dessas interações é importante por razões clínicas, econômicas e legais. Portanto, recomenda-se que:

- (A) a tetraciclina seja ingerida com produtos lácteos, como leite e iogurte, para promover a quelação com o cálcio e melhorar sua biodisponibilidade.
- (B) o uso de corticosteroides seja acompanhado por suplementação de cálcio, devido ao aumento da perda urinária e redução da absorção intestinal.
- (C) o omeprazol seja ingerido com alimentos fonte de vitamina B12, devido ao aumento da secreção do fator intrínseco, melhorando a sua absorção.
- (D) o uso de diuréticos seja acompanhado por suplementação de ferro, devido ao aumento da sua excreção pelos rins.
- (E) os suplementos de ferro sejam ingeridos nas refeições, especialmente com alimentos ricos em fibras, para potencializar sua absorção.

38 O dimensionamento dos setores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) inclui o cálculo da área necessária para cada setor e a definição das dimensões dos diferentes setores. Esse é um processo trabalhoso que exige o envolvimento do nutricionista com a equipe de planejamento. Levando-se em conta os parâmetros que influenciam no dimensionamento de uma UAN, as seguintes afirmativas são apresentadas.

- I O tipo de estabelecimento influencia na definição dos setores necessários para o funcionamento adequado de uma UAN. As características do estabelecimento também podem influenciar nas dimensões dos setores. Em uma UAN do tipo comercial, os espaços destinados aos clientes tendem a ser menores do que nas UAN institucionais ou industriais.
- II O número total de refeições deve ser considerado na estimativa das áreas dos setores de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e higienização de uma UAN.
- III O sistema de produção de refeições adotado na UAN também interfere no dimensionamento. A UAN pode utilizar o sistema tradicional de produção de refeições ou adotar processos diferenciados, como a cozinha de montagem, o *cook chill* ou *cook freeze*. Para a UAN que adota o *cook chill*, a

área de armazenamento de preparações deverá ser mais ampla.

- IV A área do salão ocupada por assento poderá variar de 1,5 a 2,5m² de acordo com a categoria da UAN (popular, médio e luxo).

Com base nas afirmativas feitas, apenas:

- (A) I e II são falsas.
- (B) I, II e III são verdadeiras.
- (C) I, II e IV são verdadeiras.
- (D) I e III são verdadeiras.
- (E) IV é verdadeira.

39 A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) apresenta estimativas do consumo alimentar dos brasileiros estratificadas segundo a situação do domicílio (urbano ou rural), sexo, faixa etária e faixa de renda. Em comparação com o inquérito de 2008-2009, os resultados do inquérito de 2017-2018 mostraram que houve

- (A) uma redução da frequência do consumo de frutas, verduras e legumes no quarto de renda mais elevada.
- (B) um aumento do consumo de refrigerantes em todas as classes de renda, particularmente no quarto de renda mais baixa.
- (C) um aumento da prevalência de consumo de alimentos fora de casa, representados, principalmente, por refrigerantes, salgados fritos, assados e industrializados.
- (D) uma redução do consumo de arroz e feijão e um aumento do consumo de preparações, como sanduíches.
- (E) um aumento da prevalência geral de ingestão de sódio acima do limite máximo aceitável, sendo mais elevada em mulheres adultas e homens idosos.

40 Os indicadores bioquímicos de estado nutricional podem ser usados como biomarcadores de ingestão de nutrientes, por meio do consumo habitual de alimentos e/ou uso de suplementos, assim como podem ser usados em estudos epidemiológicos para avaliar a resposta à intervenção nutricional. Os indicadores bioquímicos do estado de ferro, de maneira geral, embora possam responder bem à suplementação e à fortificação de alimentos, não apresentam boas correlações com a ingestão dietética de ferro. Isso ocorre devido à

- (A) presença de cobre e manganês que facilitam a absorção de ferro.
- (B) baixa variabilidade do ferro sérico em curto prazo.
- (C) presença de ácidos orgânicos e cisteína que dificultam a absorção de ferro.
- (D) baixa variabilidade da ingestão alimentar de ferro.
- (E) forma com que o ferro se encontra nos alimentos.