

**Concurso Público destinado à contratação de empregados e formação de cadastro reserva para o Quadro de Pessoal Permanente da Fundação Estatal de Saúde de Maricá – Edital 1/2023**

**RESPOSTAS AOS RECURSOS**

Disciplina  Língua Portuguesa

Legislação do SUS

Conhecimentos Específicos

**EMPREGO: NUTRICIONISTA**

<b>N° da Questão</b>	<b>Opção de resposta por extenso conforme escrito na prova</b>	<b>Parecer da Banca</b>	<b>Deferido ou Indeferido</b>	<b>Questão anulada ou Opção de Resposta correta</b>
21	(A) predomina a venda de produtos altamente calóricos com poucos nutrientes.	<p>Desertos alimentares são locais onde o acesso a alimentos in natura ou minimamente processados é escasso ou impossível, o que faz com que as opções C e E sejam desqualificadas. Pântanos alimentares são locais em que se predomina a venda de produtos altamente calóricos com poucos nutrientes, como no caso das redes de fast food e lojas de conveniência, como descrito na opção A, o que desqualifica a opção B, que diz sobre produtos de baixo valor calórico e a opção D, onde diz que o acesso a alimentos a ultraprocessados é escasso.</p> <p>De acordo com a referência (BRASIL, 2022), onde há o predomínio de venda de produtos altamente calóricos com pouco nutrientes, como as redes de fast food e lojas de conveniência, não significa que é o local onde há escassez de alimentos in natura ou minimamente processados.</p> <p>FONTES: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>

22	(B) hemoglobina.	A ferritina é um estoque intracelular de ferro e um transportador de ferro, que leva o ferro ligado da borda em escova para a membrana basolateral da célula absorviva. A mioglobina é uma proteína metabólica que atua como um reservatório de oxigênio dentro do músculo. A hemossiderina é uma proteína muito similar a ferritina, mas que apresenta maior quantidade de ferro e é mais insolúvel, sendo considerada um a proteína metabólica de armazenamento, assim como a ferritina. A transferrina é uma proteína responsável pelo transporte de ferro no sangue. Portanto, nenhuma delas tem o papel de transporte de oxigênio nos tecidos, sendo esta uma função da hemoglobina. FONTE: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
23	(A) avaliação do estado nutricional de indivíduos.	Contribuir para a formação de hábitos saudáveis dos alunos da rede pública é um dos objetivos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). A promoção da segurança alimentar e a garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada faz parte dos objetivos da Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. E a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis é um dos objetivos das ações da atenção básica no âmbito do SUS. Portanto, dentre as opções apresentadas, um dos objetivos do SISVAN é o que está contemplado na opção A.  FONTE: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
24	(D) oligossacarídeos.	Os fitatos e polifenóis normalmente se ligam a elementos como ferro e zinco, tornando-os indisponíveis e por isso são considerados fatores antinutricionais. OS flavonóides são componentes antioxidantes associados às propriedades nutricionais de alimentos de origem vegetal, sem ter ação antinutricional. Já os inibidores de proteases, como os inibidores de tripsina reduzem a digestão das proteínas de leguminosas, sendo inativados após tratamento térmico.  Portanto, dentre os fatores antinutricionais citados, os oligossacarídeos são fermentáveis pela microbiota intestinal e contribuem para a formação de gases de flatulência, conforme referências definidas no edital e em diversas outras referências científicas.  FONTE: ORNELLAS, L.H. (atualizado por Shizuko Kajishimina e Marta Regina Verruma-Bernardi. Técnica dietética – Seleção e preparo de alimentos. São Paulo; Atheneu; 2008.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
26	(C) 1,2 a 1,7.	A recomendação para pacientes com DPOC é de 1,2 a 1,5g/Kg de peso, conforme a referência descrita no edital. A questão apresentou erro de digitação.  FONTE: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.	<b>DEFERIDO</b>	<b>ANULADA</b>
27	(A) Perímetro da Panturrilha.	O índice estatura por idade é utilizado para avaliação antropométrica de crianças e adolescentes, assim como o IMC por idade. Já o perímetro de cintura é utilizado para avaliação de adultos, enquanto o peso por idade é utilizado para avaliação de crianças.  FONTE: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
29	(A) redução do peso corporal.	A redução do consumo de sódio, o aumento do consumo de fibras e o aumento do consumo de alimentos ricos em magnésio, cálcio e potássio são fatores que auxiliam no controle da HAS mas não são considerados os métodos não farmacológicos mais efetivos, visto que a redução	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>

		<p>de peso é recomendação nível A pela Sociedade Brasileira de Cardiologista. Além disso, o consumo de fibras aumentado pode contribuir para a redução do peso, mas de forma muito discreta e o consumo de alimentos ricos nos micronutrientes citados depende das interações medicamentosas que podem ocorrer durante o tratamento e controle da HAS. A redução de sódio é a única medida não medicamentosa que reduz, de fato, o risco de desenvolver doenças cardiovasculares, mas não tem grande efetividade no controle da HAS, uma vez que a dificuldade de seguir continuamente as recomendações de restringir sal em condições reais é o maior limitante da efetividade dessa abordagem terapêutica.</p> <p>Fonte: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: hipertensão arterial sistêmica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.</p>		
30	(E) 5 dias.	<p>O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, não pode ser acima de 5 dias, pois este poderá perder suas características sensoriais e tornar-se susceptível ao crescimento microbiano, uma vez que ele já foi manipulado.</p> <p>FONTE: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
32	(D) I, II e IV apenas.	<p>Sobre o tratamento nutricional na insuficiência renal aguda, recomenda-se a administração parenteral de glicose, lipídios e aminoácidos essenciais e não-essenciais; a alta ingestão de carboidrato e gordura para poupar proteína; dieta de alto teor calórico e baixo teor de proteína e restrita em sódio.</p> <p>A questão se refere a recomendações para Insuficiência renal aguda e não se limita a condição de formas de administração e sim às recomendações que são considerados na doença.</p> <p>FONTE: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
36	(C) é vedado ao nutricionista prescrever, indicar, manifestar preferência ou associar sua imagem intencionalmente para divulgar marcas de produtos alimentícios, de modo a não direcionar escolhas.	<p>É dever do nutricionista compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação não configura infração ética. Receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses, assim como promover, organizar ou realizar eventos técnicos ou científicos com patrocínio, apoio ou remuneração de indústrias ou empresas ligadas à área de alimentação e nutrição são infrações éticas mas não relacionadas ao caso apresentado na questão. E não é dever do nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população com mensagens enganosas ou sensacionalistas.</p> <p>Fonte: BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o código de ética e conduta do nutricionista e dá outras providências [Internet]. Diário Oficial da União. Brasília, 2018.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>

37	(B) V, V, F e V.	<p>O item III é falso pois a partir do 6º mês de vida, o aleitamento materno deve ser continuado mesmo se a mãe voltar ao trabalho, visto que estratégias poderão ser traçadas para auxiliar a mãe no oferecimento do leite materno ao seu bebê nesse período. Além disso, o aleitamento materno é considerado padrão ouro na alimentação da criança até os 2 anos, sendo permitido a introdução alimentar a partir dos 6 meses de vida.</p> <p>FONTE: Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2009. 112 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n. 23)</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
38	(E) os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.	<p>A prioridade é para os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, seguido dos os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, os grupos informais de agricultores familiares, os fornecedores Individuais e por último as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar.</p> <p>FONTE: BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. - Resolução CD/FNDE nº 6/2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
39	(C) I, II e III.	<p>Devido a chegada de mercados em áreas remotas como opção de compra para as comunidades, os povos e comunidades tradicionais ficaram mais expostos aos alimentos ultraprocessados e, portanto, cabe aos serviços de saúde ser promotor da alimentação adequada e saudável, desconstruindo de forma sensível e sem extremismos a visão positiva dos alimentos não saudáveis.</p> <p>FONTE: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2022.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
40	(B) lecitinas, presente na gema.	<p>As ovoglobulinas, ovoalbumina, ovomucina são proteínas presentes na clara e que não possuem ação emulsificante. A fosvitina, assim como a lecitina está presente na gema, mas tem função de carrear o ferro e não tem ação emulsificante, correspondendo a 10% do total de proteínas da gema.</p> <p>FONTE: KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
42	(A) adiposidade abdominal.	<p>O perímetro da cintura é um indicador para o risco de doenças metabólicas. Esta é uma medida alternativa que reflete a adiposidade abdominal, que está associada a uma série de anormalidades metabólicas, incluindo a diminuição da tolerância à glicose, a redução da sensibilidade à insulina e a desregulação do perfil lipídico, que são fatores de risco para diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares.</p> <p>O índice Peso para Estatura expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e altura/comprimento de crianças.</p> <p>FONTE: BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.</p>	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>

43	(B) 7 a 11,5.	Em referência mais atualizada, o ganho de peso de gestantes com sobrepeso é de 7 a 9,0Kg, o que invalida a referida questão.  FONTE: BRASIL. Ministério da Saúde. Caderneta da gestante [Internet]. 6a ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2022. Disponível em: <a href="https://bvsmis.saude.gov.br/bvsmis/publicacoes/caderneta_gestante_versao_eletronica_2022.pdf">https://bvsmis.saude.gov.br/bvsmis/publicacoes/caderneta_gestante_versao_eletronica_2022.pdf</a> .	<b>DEFERIDO</b>	<b>ANULADA</b>
44	(C) V, F, V e F.	Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas e devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês.  FONTE: BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. - Resolução CD/FNDE nº 6/2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
45	(A) a afirmação e a justificativa estão corretas.	A afirmação e a justificativa estão corretas. Embora o câncer seja uma doença multifatorial, a introdução precoce de açúcar na alimentação pode ser um fator externo que contribua para o seu desenvolvimento. Apesar de o mel ser um produto natural, não é recomendado oferecer esse alimento à criança menor de 2 anos, até por conter os mesmos componentes do açúcar. E a hipertensão também é uma doença multifatorial e a justificativa não está errada, visto que a introdução precoce de açúcar na alimentação da criança pode levar ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão.  FONTE: Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
47	(B) – 0,5 a –2°C (0,5 a 2 graus Celsius negativos).	A 0°C o pescado não se manteve seguro e não é classificado como resfriado. De -15°C a – 25°C, o pescado encontra-se congelado e, depois de submetido ao congelamento, o mesmo precisa ser mantido em câmara frigorífica a -15°C.  FONTE: KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>
50	(C) 150°C por 1 segundo.	A esterilidade comercial do leite pode ser atingida em 115°C por 20 a 30 minutos, 110°C por 35 a 40min, a 140°C por 10 segundos e 130°C por 60 segundos.  FONTE: KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	<b>INDEFERIDO</b>	<b>GABARITO MANTIDO</b>