



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE
CARGOS DA CARREIRA TÉCNICO-
ADMINISTRATIVA EM EDUCAÇÃO DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC)
Nutricionista

1/4



Data da aplicação: 30/01/2022

CADERNO DE PROVA - TIPO (1)

Nome: _____

Número do documento de identidade: _____ - _____

Número de Controle: **9252**
Sala: **EXTR**

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES, ANTES DE INICIAR A PROVA

1. INFORMAÇÕES GERAIS

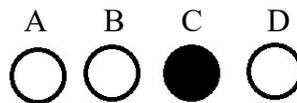
1.1. Confira atentamente seus dados pessoais transcritos acima.

- 1.2. Verifique se o Caderno de Provas contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha. Se este estiver incompleto ou apresentar qualquer defeito, informe ao fiscal para que sejam tomadas as devidas providências.
- 1.3. A prova terá duração de **quatro horas**, já incluído o tempo destinado à identificação – que será feita no decorrer da prova - e ao preenchimento da folha de resposta.
- 1.4. Não é permitido fazer perguntas durante a prova. Caso necessite de esclarecimento, levante o braço e aguarde o fiscal.
- 1.5. Só será permitido levar o Caderno de Prova a partir dos últimos 30 (trinta) minutos que antecedem o horário previsto para a conclusão da prova.
- 1.6. Não é permitido copiar suas respostas por qualquer meio.
- 1.7. Use caneta esferográfica azul ou preta para preencher sua folha de respostas.

2. CUIDADOS AO MARCAR A FOLHA DE RESPOSTAS

2.1. Existe mais de um tipo de prova. Verifique atentamente se o tipo indicado na folha de resposta corresponde ao tipo de prova que você recebeu. Caso haja divergência, comunique ao fiscal.

- 2.2. A folha de respostas não poderá ser substituída por erro do candidato.
- 2.3. Assinale sua resposta de modo que fique bem visível, conforme o exemplo abaixo:



2.4. Ao terminar a prova, verifique cuidadosamente se passou todas as suas respostas para a folha de respostas.

2.5. Fatores que anulam uma questão:

- 2.5.1. questão sem alternativa assinalada;
- 2.5.2. questão com rasura;
- 2.5.3. questão com mais de uma alternativa assinalada.

OBSERVAÇÕES:

- I - O gabarito será divulgado no *site* <https://www.ufc-concursos.com.br/>, a partir do segundo dia útil imediatamente após a realização das provas.
- II - Outras informações relativas ao concurso estão disponíveis no endereço eletrônico: <https://www.ufc-concursos.com.br/>.

SEREMOS TODOS TELEFONES (João Ubaldo Ribeiro)

1 Esse negócio de Google tirou a graça de muitas coisas. E dificultou a vida dos que mourejam nas letras, obrigados por
2 profissão e ganha-pão a escrever com regularidade, fazendo o que podem para atrair o interesse de leitores e mostrar
3 serviço, pois bem sabem que a mão que afaga é a mesma que apedreja e o quem-te-viu-quem-te-vê será o destino
4 inglório daqueles que dormirem no ponto. Antes do Google, o esforçado cronista recorria a almanaques e enciclopédias e
5 deles, laboriosamente, extraía novidades para motivar ou adornar seu texto. Agora todo mundo pode fazer isso num par
6 de cliques. Além do mais, o cronista podia também exhibir-se um pouco, o que talvez trouxesse algum benefício ao
7 combalido Narciso que carrega n'alma, além de realçar-lhe a reputação. Somente alguns poucos, entre os quais ele, tinha
8 tal ou qual informação, ou lembrava certos pormenores, em relação ao assunto comentado. O Google acabou com isso e
9 quem hoje em dia chegar ao extremo de escrever algo do tipo "você sabia?" se arrisca a desmoralização instantânea.
10 Mesmo consciente desses perigos, ousou dizer que a maior parte de vocês não sabia que hoje é o dia do telefone. Eu por
11 acaso sabia e me lembrei assim que vi a data no calendário. E também já sabia de uma porção de coisas adicionais,
12 inúteis mas talvez vistosas. Tudo isso, juro que é verdade, sem recorrer ao Google. Faz mais tempo que eu gostaria de
13 admitir, escrevi um trabalho escolar sobre Alexander Graham Bell, o inventor do telefone, e não me esqueci de fatos
14 importantíssimos. Para começar, Bell não era americano, como geralmente se pensa; era escocês. E, se vocês pasmaram
15 com esta, pasmem com a próxima: nos primeiros telefones, não se falava e escutava ao mesmo tempo, era como nos
16 walkie-talkies dos filmes de guerra americanos e os interlocutores tinham que dizer "câmbio", ao terminarem cada fala.
17 E, sim, D. Pedro II garantiu o papel do Brasil no sucesso da invenção. Os historiadores americanos lembram como Sua
18 Majestade, durante uma feira internacional em Filadélfia, ficou estupefato com o novo aparelho e exclamou: "Meu Deus,
19 isto fala!". Parece que ele botou mais fé na novidade que os americanos, porque o presidente americano Rutherford B.
20 Hayes declarou mais tarde que se tratava de um aparelho interessante, mas sem nenhuma utilidade. D. Pedro ganhou um
21 e as centrais telefônicas começaram a se instalar no Brasil, notadamente no Rio de Janeiro e, segundo eu li, tinham o
22 hábito de pegar fogo com grande frequência. O coronel Ubaldo, meu avô, como vários de seus contemporâneos, na hora
23 de falar no telefone, botava o paletó e passava a mão na careca, parecendo ajeitar uma cabeleira invisível e, depois que
24 contaram a ele que funcionava com eletricidade, acho que nunca mais tocou em nenhum.
25 E mais sensacionais revelações eu teria a fazer, mas suspeito que todas podem ser achadas no Google, para quem for
26 suficientemente obsedado. O que não se acha no Google são minhas memórias pessoais em relação ao telefone. A
27 primeira lembrança é o telefone lá de casa, quando morávamos em Aracaju. Se não me engano, o número era 631 e o
28 aparelho ocupava um espaço solene, no corredor de entrada. Recordo as duas enormes baterias, com o formato de pilhas
29 de lanterna, mas muito maiores. Pegava-se o fone, rodava-se a manivela e falava-se com a telefonista, para pedir a
30 ligação. Nessa época, Salvador já tinha telefones automáticos, parecidos com os que a gente via no cinema e com um
31 número enorme. O da casa de meu tio Cecéu, por exemplo, era 8521 e eu causava grande inveja em meus colegas de
32 Aracaju, quando dizia que meu telefone em Salvador tinha esse numerão - e sem telefonista.
33 Já as ligações interurbanas eram um problema, mesmo em Salvador ou qualquer outra cidade. Nem sempre se conseguia
34 e o telefonema tinha que ser programado com muita antecedência. Às vezes, esperava-se o dia inteiro pela ligação.
35 Quando a conversa se iniciava, as vozes se perdiam numa fanfarra de zumbidos, estalos, pequenos estampidos e ruídos
36 de toda espécie, em que os telefonadores se esgoelavam em gritos altos e palavras repetidas aos berros. Era inevitável a
37 suspeita, em alguns casos convicção, de que seria mais eficaz chegar à janela e soltar esses berros na direção da cidade
38 para onde se telefonava, levando o papo diretamente no gogó, sem precisar de nenhum aparelho. Pois é, nada como um
39 dia depois do outro. Ainda passei por mentiroso, quando, regressado ao Brasil depois de uma longa temporada nos
40 Estados Unidos, contei que o sujeito em Los Angeles discava diretamente para Nova York, na outra ponta do país, a
41 ligação se completava como se fosse local e se ouvia perfeitamente a voz do lado de lá. Estabelecia-se um silêncio
42 constrangido entre os ouvintes e não eram raros comentários elogiando minha fértil imaginação de romancista. O curioso
43 é que lá eu também passava pela mesma situação, quando contava que, no Brasil, havia gente que esperava a instalação
44 de um telefone durante décadas e as linhas eram valorizadas como excelente investimento e deixadas como herança. Por
45 fim, chegaram os celulares e tabletes. Tem gente que não larga o celular nem no chuveiro e dizem que já é até um
46 acessório sexual indispensável para muitos. Creio que, no futuro próximo, os recém-nascidos, ainda na maternidade,
47 terão vários chips implantados no cérebro e serão conectados antes de aprenderem a falar, talvez numa rede social
48 especializada. Um chip, secretamente instalado no celular do cônjuge infiel, mostrará à parte corneada o endereço exato
49 do motel onde o (a) sem-vergonha prevarica. Um aplicativo ora sendo aperfeiçoado saberá, por sutis alterações na voz,
50 quando quem fala está mentindo. Realiza-se o sonho de não passarmos de uma colmeia toda interligada, em que não
51 haverá vida privada. Feliz dia do telefone para todos.

Jornal O Estado de S. Paulo, 10 de março de 2013 | 02h13

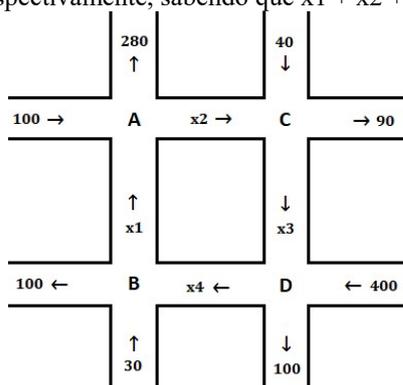
01. Assinale a opção que transcreve uma passagem em que o autor descreve suas memórias ligadas ao telefone.
- A) "...o esforçado cronista recorria a almanaques e enciclopédias e deles, laboriosamente, extraía novidades para motivar ou adornar seu texto." (ℓ. 4-5)
- B) "Mesmo consciente desses perigos, ousou dizer que a maior parte de vocês não sabia que hoje é o dia do telefone." (ℓ. 10)
- C) "Já as ligações interurbanas eram um problema, mesmo em Salvador ou qualquer outra cidade." (ℓ. 34)
- D) "Tem gente que não larga o celular nem no chuveiro e dizem que já é até um acessório sexual indispensável para muitos." (ℓ. 46-47)

- 02.** Selecione a alternativa que ilustra a seguinte conclusão do cronista: “Realiza-se o sonho de não passarmos de uma colmeia toda interligada, em que não haverá vida privada.” (ℓ. 51-52)
- A) “O Google acabou com isso e quem hoje em dia chegar ao extremo de escrever algo do tipo “você sabia?” se arrisca a desmoralização instantânea.” (ℓ. 8-9)
- B) “E mais sensacionais revelações eu teria a fazer, mas suspeito que todas podem ser achadas no Google, para quem for suficientemente obsedado.” (ℓ. 26-27)
- C) “Um chip, secretamente instalado no celular do cônjuge infiel, mostrará à parte corneada o endereço exato do motel onde o (a) sem-vergonha prevarica.” (ℓ. 49-50)
- D) “Por fim, chegaram os celulares e tablets.” (ℓ. 45-46)
- 03.** O vocábulo *lhe*, no período “Além do mais, o cronista podia também exibir-se um pouco, o que talvez trouxesse algum benefício ao combalido Narciso que carrega n'alma, além de realçar-lhe a reputação.” (ℓ. 6-7), classifica-se como:
- A) Pronome oblíquo de realce.
- B) Objeto oblíquo de interesse (pleonástico).
- C) Pronome oblíquo com valor semântico de pronome possessivo.
- D) Pronome oblíquo enfático (do objeto direto).
- 04.** Faça a correspondência entre a coluna da direita e a da esquerda, relacionando as palavras que melhor expressem o sentido do texto.
- | | |
|------------------------|------------------------|
| (1) Mourejam (ℓ. 1) | () Cansado, exaurido, |
| (2) Combálido (ℓ. 7) | () Obcecado |
| (3) Estupefato (ℓ. 19) | () Labutam, trabalham |
| (4) Obsedado (ℓ. 27) | () Perplexo |
- Indique a alternativa correta:
- A) 2, 3, 4, 1.
- B) 3, 1, 4, 2.
- C) 2, 4, 1, 3.
- D) 4, 1, 2, 3.
- 05.** Considerando a justificativa para a acentuação das seguintes palavras retiradas do texto: *inúteis*, *escocês*, *próxima*, *décadas*, *avô*, *cérebro*, *recém*, *hábito*, *cônjuge*, indique a alternativa correta.
- A) Põe-se acento agudo em todos os monossílabos tônicos e nas palavras oxítonas terminadas em: a, e, o, u.
- B) Acentuam-se todas as palavras proparoxítonas, as paroxítonas terminadas em -i, -is, -eis e todas as oxítonas terminadas em: a, e, o, em, ens.
- C) São acentuadas todas as palavras paroxítonas terminadas em ditongo decrescente e todas as oxítonas terminadas em: i, o, u, em.
- D) São acentuadas todas as palavras paroxítonas terminadas em hiato, todas as proparoxítonas e todas as oxítonas terminadas em: i, o, u, em.
- 06.** No trecho: “...o quem-te-viu-quem-te-vê será o destino inglório daqueles que dormirem no ponto.” (ℓ. 3-4), a utilização do artigo definido sublinhado instaura um processo que pode ser descrito como:
- A) inclusão na classe do substantivo.
- B) distinção entre palavras da mesma classe.
- C) relação de indeterminação.
- D) relação entre gênero e espécie.
- 07.** Observe a concordância verbal no trecho: “...ousou dizer que a maior parte de vocês não sabia que hoje é o dia do telefone” (ℓ. 10) e marque a alternativa em que a concordância está correta, do ponto de vista da norma culta.
- A) Nem um nem outro obtiveram o primeiro lugar
- B) Fazem dois anos que estudo para o concurso.
- C) Tratam-se de critérios de desempate.
- D) Apenas 20% dos candidatos não participaram da prova.
- 08.** Em narrativas literárias, em notícias e reportagens é comum apresentar-se a fala ou o pensamento de personagens, de forma direta, por meio de um verbo *dicendi*. Marque a alternativa que apresenta um exemplo desse recurso usado no texto.
- A) “...escrever algo do tipo “você sabia?” (ℓ. 9)
- B) “...exclamou: “Meu Deus, isto fala!” (ℓ.19-20)
- C) “declarou mais tarde que se tratava de um aparelho interessante...” (ℓ. 21)
- D) “depois que contaram a ele que funcionava com eletricidade...” (ℓ. 24-25)

09. Assinale a alternativa correta quanto à classificação das orações sublinhadas nos períodos: “Mesmo consciente desses perigos, ouse dizer que a maior parte de vocês não sabia que hoje é o dia do telefone. (ℓ. 10). “A primeira lembrança é o telefone lá de casa, quando morávamos em Aracaju. (ℓ. 27-28)
- A) Oração subordinada substantiva objetiva direta; oração principal; oração subordinada adverbial temporal.
B) Oração subordinada substantiva subjetiva; oração subordinada adjetiva restritiva; oração principal.
C) Oração subordinada substantiva objetiva direta; oração subordinada substantiva objetiva direta, oração principal.
D) Oração principal; oração subordinada substantiva subjetiva, oração subordinada adverbial temporal.
10. Identifique a alternativa correta quanto à classificação de **a**, no trecho “...botava o paletó e passava a mão na careca, parecendo ajeitar uma cabeleira invisível e, depois que contaram **a** ele que funcionava com eletricidade...” (ℓ. 24-25)
- A) Artigo definido, preposição.
B) Preposição, artigo definido.
C) Artigo definido, pronome demonstrativo.
D) Pronome pessoal, preposição.
11. Assinale a alternativa em que é correto o uso da crase, tal como nos trechos: “Às vezes, esperava-se o dia inteiro pela ligação. (ℓ. 35); “...seria mais eficaz chegar à janela...” (ℓ. 38)
- A) Foram usados todos os recursos para enfrentar à pandemia.
B) Vou à Brasília todos os meses.
C) O servidor já começou à cumprir o estágio probatório.
D) Esta é lei a qual o chefe se referiu.
12. No trecho: “Era inevitável a suspeita, em alguns casos convicção, de que **seria** mais eficaz chegar à janela e **soltar** esses berros na direção da cidade para onde se telefonava....” (ℓ. 37-39), indique a alternativa correta em relação ao emprego dos verbos sublinhados, quanto à predicação verbal, na ordem em que aparecem.
- A) Verbo transitivo direto; verbo intransitivo.
B) Verbo de ligação; verbo transitivo direto.
C) Verbo transitivo indireto; verbo transitivo indireto.
D) Verbo intransitivo; verbo transitivo indireto.
13. No uso da língua, muitas palavras assumem novos significados, e acabam sendo incorporadas à linguagem coloquial por sua expressividade. A crônica em estudo recorre ao uso de expressões populares e à gíria, para gerar efeito humorístico. Assinale a opção que transcreve uma passagem do texto em que se observa o uso da gíria.
- A) “E dificultou a vida dos que mourejam nas letras...” (ℓ.1)
B) “...a mão que afaga é a mesma que apedreja.” (ℓ. 4)
C) “...será o destino inglório daqueles que dormirem no ponto.” (ℓ. 3-4)
D) “...nada como um dia depois do outro. (ℓ. 39-40)
14. Marque a alternativa correta, quanto à justificativa para o uso da vírgula, nos trechos sublinhados, no período seguinte: “O coronel Ubaldo, **meu avô**, como vários de seus contemporâneos, **na hora de falar no telefone**, botava o paletó e passava a mão na careca, parecendo ajeitar uma cabeleira invisível e, **depois que contaram a ele que funcionava com eletricidade**, acho que nunca mais tocou em nenhum.” (ℓ. 23-25).
- A) Usa-se a vírgula para isolar o vocativo e orações subordinadas adjetivas restritivas.
B) Usa-se a vírgula para separar o aposto e orações subordinadas adverbiais, principalmente quando antepostas à principal ou intercaladas.
C) Usa-se a vírgula para separar o vocativo e orações coordenadas assindéticas.
D) Usa-se a vírgula para isolar orações coordenadas e reduzidas.
15. Marque a alternativa correta quanto à classificação dos termos das orações que compõem o período seguinte: “O da casa de meu tio Cecéu, por exemplo, era **8521** e eu causava **grande inveja** em meus colegas de Aracaju, quando dizia que meu telefone em Salvador tinha **esse numerozão** - e sem telefonista.” (ℓ. 32-33).
- A) Sujeito – Predicativo - Adjunto Adverbial.
B) Adjunto Adverbial – Objeto direto – Complemento Nominal.
C) Predicativo – Objeto direto – Objeto direto.
D) Objeto Direto – Complemento Nominal – Objeto Indireto.
16. Marque a alternativa em que todos os verbos estão no modo indicativo.
- A) “Agora todo mundo pode fazer isso num par de cliques.” (ℓ. 5-6)
B) “Eu por acaso sabia e me lembrei assim que vi a data no calendário.” (ℓ.11)
C) “...os interlocutores tinham que dizer "câmbio", ao terminarem cada fala.” (ℓ. 16)
D) “... passava a mão na careca, parecendo ajeitar uma cabeleira invisível.” (ℓ. 24).

RACIOCÍNIO LÓGICO E QUANTITATIVO

17. Considere a soma $S = 1 + 7/10^2 + 7/10^3 + 7/10^4 + 7/10^5 + \dots$. Marque a alternativa que corresponde ao valor de S.
- A) 977/90.
 B) 97/90.
 C) 17/15.
 D) 177/90.
18. Uma floricultura possui cravos e tulipas, sendo que há 5 cores distintas de cravos e 6 cores distintas de tulipas, dentre elas cravos vermelhos e tulipas brancas. Quantas são as opções da floricultura para montar um arranjo floral constituído de 3 cravos de cores distintas e 3 tulipas de cores distintas, de forma que cravos vermelhos e tulipas brancas não sejam escolhidos?
- A) 40.
 B) 30.
 C) 20.
 D) 50.
19. Considere a matriz $A = (a_{ij})_{4 \times 4}$, com $i, j \in \{1, 2, 3, 4\}$, onde $a_{ij} = i + j$, para $i > j$, e $a_{ij} = 0$, para os demais casos. Qual o menor valor de n tal que A^n seja a matriz nula?
- A) 2.
 B) 3.
 C) 4.
 D) 5.
20. Em uma certa cidade, dois conjuntos de ruas de mão única se interceptam, como mostra a figura abaixo. O volume horário de tráfego entrando e saindo dessa região em um dado momento do dia é dado na figura. Determine os valores dos volumes de tráfego nas seções x_1, x_2, x_3 e x_4 , respectivamente, sabendo que $x_1 + x_2 + x_3 + x_4 = 1.260$.



- A) 200, 350, 290 e 420.
 B) 300, 280, 190 e 490.
 C) 400, 220, 170 e 470.
 D) 500, 180, 200 e 380.
21. Uma fábrica de bolsas produz, em média, 380 unidades por dia. Sabendo que a variância do número de bolsas por dia vale 80, pode-se afirmar, usando a Desigualdade de Chebyshev, que a probabilidade de que o número de unidades fabricadas em um dia fique entre 340 e 420 é, no mínimo:
- A) 92%.
 B) 93%.
 C) 94%.
 D) 95%.
22. A senha de um cofre digital é composta por 5 dígitos distintos. O proprietário acabou esquecendo a combinação para a sua abertura, mas lembra que o primeiro dígito vale 2 e que o número 8 aparece em alguma posição. Há quantas possibilidades para a senha?
- A) 749.
 B) 863.
 C) 986.
 D) 1.008.

23. Uma imobiliária, em uma pesquisa, utiliza um indicador do grau de interesse para compra de novos apartamentos para avaliar a situação de seu portfólio de possíveis compradores. O indicador é calculado para cada integrante do portfólio, sendo que quanto maior o valor do indicador maior as chances de compra dessa pessoa. A imobiliária possui uma amostra de 350 clientes do portfólio e a tabela resume o resultado da pesquisa. Supondo que os dados estejam uniformemente distribuídos em cada classe, aproximadamente, qual a média e a mediana, respectivamente, do grau de interesse dos clientes dessa amostra?

Grau de Interesse	n_i	$f_i \times 100$	$F_i \times 100$
0 -- 5	120	34,29	34,29
5 -- 10	100	28,57	62,86
10 -- 15	80	22,86	85,72
15 -- 20	50	14,29	100
Total	n = 350		

Notação:

n_i : frequência absoluta (contagem) da classe i ;

f_i : frequência relativa (proporção) da classe i ;

F_i : frequência (relativa) acumulada da classe i .

- A) 8,36 e 7,75.
B) 7,45 e 6,44.
C) 6,88 e 5,62.
D) 5,96 e 5,80.

24. Uma certa cidade, a cada dois anos, elege por votação individual de seus moradores a melhor queijaria da cidade. Um candidato encomendou uma pesquisa de rua para determinar a proporção p de votos que receberá na próxima eleição ($0 \leq p \leq 1$). Usando a Desigualdade de Chebyshev, qual a estimativa do número mínimo de pessoas entrevistadas para que estejam pelo menos 96% seguros de que o valor p tenha sido determinado com erro inferior a 0,08? Assuma que as decisões individuais de cada eleitor são independentes.

- A) 856.
B) 977.
C) 991.
D) 1.011.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

25. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da segurança alimentar e nutricional da população brasileira, tendo como pressupostos o(s) direito(s) à:

- A) habitação.
B) segurança e lazer.
C) saúde e alimentação.
D) segurança.

26. A lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), define que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Artigo 3º).

Considerando a referida legislação, avalie as afirmações a seguir.

I. É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, mas não necessariamente garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

II. O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País.

III. Integram o SISAN somente a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.

IV. O dever do poder público não exclui a responsabilidade das entidades da sociedade civil integrantes do SISAN.

Marque a alternativa correta.

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

27. A partir de 6 meses, além do leite materno, outros alimentos devem fazer parte das refeições da criança, sendo importante oferecer alimentos/preparações com consistência adequada para ajudar no desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça, colaborando para a respiração adequada e o aprendizado da mastigação. Nesse contexto, considerando as orientações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, publicado pelo Ministério da Saúde em 2019, analise as afirmações a seguir.
- I. Os alimentos podem ser oferecidos separados no prato e no início devem ser bem amassados com garfo.
 - II. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços grandes.
 - III. Alimentos crus, como frutas e alguns legumes, podem ser raspados ou amassados, e em seguida, deve-se evoluir para alimentos picados em pedaços pequenos, raspados ou desfiados.
- Marque a alternativa correta.
- A) I, II e III.
 - B) I e II apenas.
 - C) I e III apenas.
 - D) Apenas II.
28. De acordo com a Sociedade Brasileira de Pediatria (2018), na fase pré-escolar, a criança torna-se mais independente, tem mais condições de se comunicar e apresenta sistemas metabólico e digestivo funcionando com capacidade igual ou semelhante aos sistemas do adulto. Essa fase também é decisiva em termos de formação de hábitos alimentares, que tendem a se consolidar na vida adulta. No entanto, uma das principais queixas que pode interferir no crescimento e no desenvolvimento de crianças nessa faixa etária é:
- A) pouco interesse pelo ambiente.
 - B) aumento do apetite.
 - C) aumento da velocidade de crescimento.
 - D) inapetência.
29. Segundo a Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente frutas *in natura*, legumes e verduras, nas seguintes quantidades mínimas por semana, respectivamente:
- A) 520g e 280g.
 - B) 280g e 520g.
 - C) 100g e 200g.
 - D) 150g e 300g.
30. A adolescência é uma fase de grande vulnerabilidade para o desenvolvimento de distúrbios nutricionais, pelo aumento das necessidades de nutrientes específicos decorrente da aceleração do ritmo de crescimento, do desenvolvimento puberal e das modificações na composição corpórea, sendo evidenciadas mudanças no padrão alimentar que atingem de forma diferente os adolescentes. A alimentação inadequada na adolescência pode levar ao risco imediato, ou de longo prazo, de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como hipertensão, doença arterial coronariana, dislipidemias, obesidade, diabetes e osteoporose (Sociedade Brasileira de Pediatria, 2018). Sobre a alimentação do adolescente, analise as afirmações a seguir.
- I. Os adolescentes pertencem a uma faixa de risco nutricional devido ao seu estilo de vida e ao alto consumo de energia e gordura, especialmente na forma de lanches.
 - II. A alimentação dos adolescentes possui uma tendência a aumento do consumo de fast foods, bebidas açucaradas artificiais e alimentos ultra processados.
 - III. Um hábito comum entre os adolescentes é o de realizar preferencialmente, o café da manhã e substituir o almoço e o jantar por lanches ou refeições rápidas, compostos principalmente por embutidos, doces e refrigerantes.
- Estão corretas as seguintes afirmações.
- A) III, apenas.
 - B) I e II.
 - C) I e III.
 - D) II e III.
31. A elaboração de guias alimentares tem como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população. O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam a promoção da saúde de indivíduos e coletividades. Nesse guia, a base da alimentação deve ser composta por:
- A) alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal.
 - B) alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados.
 - C) alimentos processados em grandes quantidades.
 - D) alimentos ultraprocessados.

32. Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de:
- A) Arroz.
 - B) Feijão.
 - C) Café.
 - D) Frutas.
33. As alterações imunológicas e fisiológicas que ocorrem na gravidez e no puerpério, podem levar à maior suscetibilidade do organismo a infecções virais respiratórias, sendo esse grupo de risco ao novo coronavírus. Marque a alternativa correta.
- A) A desnutrição (ingestão inadequada/baixa de calorias e nutrientes) ou a obesidade (ingestão excessiva de calorias) não comprometem a função imunológica das gestantes e puérperas e não interferem no aumento da suscetibilidade às doenças infecciosas.
 - B) Para se ter uma boa reposta imunológica na gestação, a recomendação é diminuir o consumo de energia/calorias, manter adequado o consumo de carboidratos, proteínas, lipídios e aumentar o consumo das vitaminas, minerais (ferro, cálcio, zinco), fibras e água.
 - C) Para se ter uma boa reposta imunológica na gestação, a recomendação é o consumo de uma alimentação adequada em energia/calorias, com a presença de todos os grupos de alimentos: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e água.
 - D) Para melhorar a absorção do ferro nas grandes refeições (almoço e jantar), recomenda-se o consumo combinado com um alimento fonte de vitamina A, o que será importante para fortalecer o sistema imunológico nessa fase da vida.
34. A padronização dos cardápios envolve a definição da composição das refeições, tipos de preparações e matérias primas a serem incluídas, e frequência das preparações e matérias primas utilizadas. Em alimentação institucional, o padrão do cardápio pode ser classificado como básico, intermediário ou superior (VIEIRA e JAPUR, 2012). Sobre o assunto, avalie a seguir as combinações de cardápios para o almoço e marque a alternativa que apresenta um cardápio de padrão básico.
- A) Salada de alface, tomate, carne vermelha grelhada, frango cozido, purê de batata, macarrão, arroz branco, feijão, laranja e doce de leite.
 - B) Salada de repolho e cenoura, peito de frango grelhado, omelete, batata gratinada, arroz branco, feijão, fruta e suco.
 - C) Bife à milanesa, Frango à parmegiana, macarrão, batata frita, arroz branco, feijão, banana e pudim de leite.
 - D) Frango à parmegiana, macarrão, arroz branco, feijão e banana.
35. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), os cardápios devem ser planejados por nutricionistas visando oferecer refeições adequadas do ponto de vista microbiológico, sensorial, atendendo aos hábitos alimentares dos clientes e a capacidade de fornecimento dos alimentos pelo mercado de abastecimento. Além disso, é importante avaliar a qualidade nutricional das refeições produzidas, garantindo fornecimento de refeições que possam prevenir, recuperar e/ou manter a saúde da clientela. Para realizar análise qualitativa dos cardápios, os nutricionistas podem utilizar a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Sobre a AQPC é possível afirmar:
- A) a AQPC leva em consideração as técnicas de cocção empregadas, aparecimento de frituras de maneira isolada ou associada a doces, cores das preparações, presença de alimentos ricos em enxofre, presença de frutas e folhosos, presença de carne gordurosa no cardápio.
 - B) a AQPC identifica as técnicas de cocção empregadas, aparecimento de frituras de maneira isolada ou associada a doces, e não possui como critérios de avaliação as cores das preparações, presença de alimentos ricos em enxofre, presença de frutas e folhosos, presença de carne gordurosa no cardápio.
 - C) a AQPC não utiliza como critérios de avaliação as técnicas de cocção empregadas, aparecimento de frituras de maneira isolada ou associada a doces, presença de frutas e folhosos, presença de carne gordurosa no cardápio e sobremesas.
 - D) a AQPC utiliza somente como critérios de avaliação as técnicas de cocção empregadas e a presença de carne gordurosa, sendo um método que permite avaliar também a qualidade sensorial e microbiológica das refeições produzidas.
36. Segundo o Manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades (2015), as temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações, qual recomendação está correta para alimentos preparados no estabelecimento, usando maionese e mistura de maionese com outros alimentos?
- A) Alimento preparado no estabelecimento usando maionese e mistura de maionese com outros alimentos deve ser conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C por até 24h.
 - B) Alimento preparado no estabelecimento usando maionese e mistura de maionese com outros alimentos deve ser conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C por até 48h.
 - C) Alimento preparado no estabelecimento usando maionese e mistura de maionese com outros alimentos deve ser conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C por até 72h.
 - D) Alimento preparado no estabelecimento usando maionese e mistura de maionese com outros alimentos deve ser conservado sob refrigeração a temperatura de 5°C por até 72h.

37. A Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, alterou os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), determinando que os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional e disponibilizar, em local visível ao público, sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores. As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão fornecer de 600 a 800 calorias e as refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de 300 a 400 calorias. Além disso, os cardápios planejados para as refeições principais e menores devem oferecer frutas, legumes e verduras. Considerando a referida portaria, marque a alternativa correta que apresenta o número de porções de frutas, legumes e verduras a serem oferecidas nos cardápios de empresas com adesão ao PAT, no almoço, jantar e ceia e no desjejum e lanche.
- A) Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, duas porções de frutas e de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e nas refeições menores (desjejum e lanche).
 - B) Os cardápios deverão oferecer, somente uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche) e somente uma opção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia).
 - C) Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, duas porções de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).
 - D) Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).
38. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição fornece diariamente 1.000 (mil) refeições no almoço. O cardápio planejado pelo nutricionista é composto por uma opção de salada de maionese, duas opções de carnes, uma opção de guarnição, prato base (arroz e feijão), uma fruta como sobremesa. Considerando que o cardápio descrito é servido entre 11h e 13h, e visando evitar a multiplicação de microrganismo no momento da distribuição das refeições, o nutricionista deve orientar que a salada e as carnes sejam servidos em balcão de distribuição frio e quente, obedecendo aos seguintes critérios de temperatura e tempo de distribuição, respectivamente.
- A) Inferior a 10°C por até 4 horas; mínimo 60°C por até 2 horas.
 - B) Inferior a 10°C por até 2 horas; 45°C por até 4 horas.
 - C) Inferior a 10°C por até 4 horas; mínimo 60°C por até 6 horas.
 - D) Inferior a 10°C por até 2 horas; mínimo 60°C por até 1 hora.
39. A Curva ABC é um método de categorização de estoques, cujo objetivo é determinar quais são os produtos mais importantes de uma empresa. Para a montagem dessa curva, é necessário fazer a classificação prévia dos gêneros em classes A, B e C, de acordo com sua importância de valor econômico e o volume correspondente à estocagem. Após a montagem e a análise da curva, recomenda-se o controle rigoroso no estoque principalmente dos gêneros classe A, evitando o desperdício e grandes quantidades dos gêneros desta classe no estoque, devido ao alto custo dos produtos. Diante desse contexto, marque a alternativa correta que representa os percentuais de volume de produtos no estoque e valor econômico empregado para os gêneros da classe A.
- A) Os gêneros da classe A correspondem, em média, a 20% da quantidade de produtos do estoque e o valor monetário pode ficar em torno de 60 a 75% do montante gasto.
 - B) Os gêneros da classe A correspondem, em média, a 30% da quantidade de produtos do estoque e o valor monetário pode ficar em torno de 20 a 30% do montante gasto.
 - C) Os gêneros da classe A correspondem, em média, de 50% a 70% da quantidade de produtos do estoque e o valor monetário pode ficar em torno de 5 a 10% do montante gasto.
 - D) Os gêneros da classe A correspondem, em média, de 60 a 75% da quantidade de produtos do estoque e o valor monetário pode ficar em torno de 20% do montante gasto.
40. Um nutricionista, em seu consultório particular, realizou atendimento nutricional a um indivíduo com o objetivo de melhorar a massa muscular. A abordagem realizada pelo nutricionista, com o objetivo de avaliar o estado nutricional do cliente/paciente, foi feita a partir do diagnóstico e histórico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e avaliação da composição corporal do paciente (bioimpedância e antropometria). A conduta nutricional envolveu prescrição dietética individualizada e orientação para consumo de um suplemento nutricional proteico de uma única empresa. Considerando o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n.º 599, de 25 de fevereiro de 2018, realize uma análise da conduta desse profissional no atendimento e marque a alternativa correta.
- A) Quando da prescrição dietética ou orientação para consumo, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista pode apresentar somente uma opção, mesmo sabendo que existem outros produtos com a mesma composição e finalidade.
 - B) Quando da prescrição dietética ou orientação para consumo, é direito do nutricionista fazer uso de embalagem de uma única marca de produto, empresa ou indústria para fins de atividades de orientação, educação alimentar e nutricional, mesmo sabendo que existem outros produtos com a mesma composição e finalidade.
 - C) Quando da prescrição dietética ou orientação para consumo, não havendo outra opção que tenha a mesma composição ou que atenda à mesma finalidade, não é permitido indicar a única marca de produto, empresa ou indústria existente.
 - D) Quando da prescrição dietética ou orientação para consumo, havendo necessidade de mencionar aos indivíduos as marcas de produtos, empresas ou indústrias, o nutricionista deverá apresentar mais de uma opção quando isso for possível.

41. Um restaurante comercial foi alvo de fiscalização sanitária, após denúncia que apontou casos de vários clientes que apresentaram sintomas de forma súbita, tais como: náuseas intensas e vômitos, de 1 a 6 horas após a ingestão de alimentos no estabelecimento. Nas amostras do cardápio servido aos clientes, foi identificada contaminação por *Staphylococcus aureus*. Ao receber multa e advertência, o dono do estabelecimento contratou um nutricionista para realizar consultoria e implementar as boas práticas de manipulação de alimentos. Considerando essa situação, marque a alternativa que apresenta uma orientação correta do nutricionista para prevenir novos casos de contaminação por *Staphylococcus aureus*.
- A) As carnes refrigeradas devem ser recebidas a uma temperatura de 15°C, o armazenamento deve ser feito sob refrigeração a 8°C por até dois dias e, após a cocção, as preparações podem ficar abaixo de 60°C por até 4 horas.
 - B) No armazenamento dos alimentos refrigerados, a temperatura deve ficar entre 18 e 20°C, enquanto no armazenamento sob congelamento deve ficar de 0°C a -5°C, por até 10 dias ou entre -6°C e -10°C, por até 20 dias.
 - C) Realizar treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos a cada dois anos, englobando conteúdos como microbiologia de alimentos, higiene ambiental, dos alimentos, pessoal e dos equipamentos e utensílios.
 - D) Orientar os manipuladores que, durante todas as etapas de produção dos alimentos, a manipulação deve seguir as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos para evitar a recontaminação ou a contaminação cruzada.
42. Segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (2015, p.146): “[...] investigações epidemiológicas realizadas até hoje em todo o mundo, foi possível diagnosticar uma série de agentes etiológicos de doenças transmitidas por alimentos, que consistem nos perigos aos quais estamos expostos quando ingerimos alimentos contaminados. Assim, deve-se avaliar a severidade destes perigos e os riscos de causarem doenças e determinar as situações nas quais estes perigos podem estar presentes, ou seja, os pontos críticos. Finalmente, deve-se instituir medidas de controle para estes pontos críticos, constituindo assim os pontos críticos de controle. A cada ponto crítico de controle deve-se estabelecer critérios de segurança, e daí seguir monitorando, ou seja, avaliando e medindo, através de instrumentos, todos os critérios estabelecidos, corrigindo o processo sempre que os critérios não forem atingidos. Além disso, deve-se verificar, por intermédio das anotações e dos gráficos realizados com o monitoramento, se o sistema está funcionando como o planejado. Sempre que algum ponto crítico de controle não puder ser realizado, deve-se substituí-lo por outro que confira segurança”. Esse sistema, planejado para proporcionar a produção de alimentos microbiologicamente seguros, é denominado:
- A) análise de pontos críticos e perigos de controle.
 - B) análise de perigos e pontos críticos de controle.
 - C) análise de perigos críticos de controle.
 - D) análise de controle de pontos críticos.
43. Quanto à digestão e absorção dos macronutrientes, marque a alternativa correta.
- A) A digestão das proteínas inicia no lúmen intestinal, a partir da conversão do tripsinogênio (proveniente do suco pancreático) em tripsina, pela ação da enteropeptidase.
 - B) A digestão intestinal do amido ocorre pela ação da α -amilase pancreática, resultando em α -dextrina e malto-oligossacarídeos, as quais são digeridas na borda em escova pela ação da maltase.
 - C) A digestão do triacilglicerol de cadeia longa ocorre pela ação da lipase e co-lipase pancreáticas, na emulsão lipídica, resultando em ácidos graxos livres e 2-monoacilglicerol.
 - D) A absorção da glicose, dos ácidos graxos de cadeia longa e dos dipeptídeos ocorre por transporte passivo, envolvendo proteínas de transferência (SGLT-1, FATP-4 e PEPT-1, respectivamente).
44. No que diz respeito à regulação hormonal do metabolismo, marque a alternativa correta.
- A) A hiperglicemia e as incretinas favorecem a secreção de insulina, pelas células β das ilhotas de Langerhans, que exerce ação hipoglicemiante, ao estimular os processos de glicogênese hepática e muscular, gliconeogênese e lipogênese.
 - B) A colecistocinina, incretinas, insulina e leptina exercem ação anorexígena ao nível hipotalâmico, por aumentar o efeito do neuropeptídeo Y e da proteína Agouti e reduzir a pró-opiomelanocortina.
 - C) O fator de necrose tumoral- α favorece a resistência à ação da insulina ao inibir a fosforilação em resíduos de tirosina do substrato do receptor de insulina 1 (IRS-1), desfavorecendo a translocação dos transportadores de glicose (GLUT-4) nos tecidos periféricos.
 - D) Diante da hipoglicemia, o hormônio glucagon, secretado pelas células α das ilhotas de Langerhans pancreáticas, estimula o processo de gliconeólise e glicólise, ao nível hepático, no sentido de elevar a glicemia.
45. Quanto ao metabolismo dos macronutrientes, marque a alternativa correta.
- A) A hipertrofia dos adipócitos media o processo inflamatório, favorecendo a resistência à insulina e à leptina ao nível hipotalâmico, intensificando a sensação de fome.
 - B) A transaminação resultante da proteólise muscular, por meio do ciclo de Cori, favorece a gliconeogênese hepática, com o objetivo de corrigir a hipoglicemia.
 - C) Os ácidos graxos de cadeia média, na forma de acil-coA, necessitam da lançadeira de carnitina para serem internalizados na matriz mitocondrial e gerarem energia, a partir do ciclo de Lynen.
 - D) Os triacilgliceróis presentes nos quilomícrons e na VLDL são metabolizados pela lipase hepática, resultando em remanescentes de quilomícrons e IDL, respectivamente.

- 46.** Com relação ao metabolismo dos micronutrientes, marque a alternativa correta.
- A) O ácido retinoico 9-cis e o calcitriol atuam na secreção da insulina e na sua sensibilidade ao nível de membranas celulares.
 - B) A vitamina C desempenha papel fundamental na conversão do ferro de sua forma ferrosa para a férrica.
 - C) O selênio exerce atividade antioxidante por ser componente da enzima glutatona redutase, protegendo as células do dano oxidativo.
 - D) O calcidiol favorece a síntese, ao nível de enterócito, de proteínas responsáveis pela captação e transporte intracelular de cálcio.
- 47.** Sobre os métodos antropométricos de avaliação nutricional, marque a alternativa correta.
- A) O índice de massa corporal (IMC) é o critério amplamente utilizado para rastrear e avaliar sobrepeso ou obesidade, tanto em nível individual quanto coletivo, considerando a composição e a distribuição da gordura corporal.
 - B) O índice cintura-quadril (ICQ) e a circunferência da cintura (CC) fazem a distinção do tipo de acúmulo de gordura, se central ou periférica, sendo a CC a mais prática e com maior poder de predição da obesidade abdominal.
 - C) A resistência à insulina pode ser diagnosticada através do IMC e do índice HOMA-IR (homeostasis model assessment-insulin resistance), o qual avalia a relação entre a glicemia e insulinemia no período pós-prandial.
 - D) A circunferência da panturrilha é considerada um bom indicador de sarcopenia, sendo uma medida antropométrica sensível de massa óssea em idosos, fornecendo informações importantes sobre a fragilidade óssea.
- 48.** Sobre a avaliação dos indicadores bioquímicos séricos, marque a alternativa correta.
- A) A albumina é o parâmetro mais usado para a avaliação do estado nutricional, porém é limitante tanto na avaliação da desnutrição aguda como na presença de inflamação e de doenças hepáticas.
 - B) A pré-albumina, por responder de forma aguda quando a ingestão calórico-proteica está baixa, é considerado um parâmetro confiável na avaliação nutricional, mesmo diante do processo inflamatório.
 - C) Os níveis séricos elevados de lipoproteína de baixa densidade (LDL-c), colesterol total e triacilglicerol correlacionam-se inversamente com o maior risco para as doenças cardiovasculares.
 - D) A concentração de calcitriol no plasma é o indicador mais fidedigno do estado nutricional em relação à vitamina D, pois é a forma predominantemente circulante e de armazenamento no organismo.
- 49.** A inflamação é um conjunto de mecanismos de defesa, que podem ser resultantes do estresse fisiológico e metabólico. Sobre o assunto, marque a alternativa correta.
- A) A proteína C reativa de alta sensibilidade (CRP-hs) e a velocidade de hemossedimentação (VHS) são marcadores bioquímicos sistêmicos da inflamação.
 - B) Diante da inflamação, a síntese hepática dos reagentes da fase aguda positiva é reduzida, enquanto a síntese dos reagentes da fase aguda negativa é aumentada.
 - C) Os compostos bioativos podem alterar a expressão gênica e acentuar a expressão de genes pró-inflamatórios, um mecanismo subjacente central nas doenças crônicas não transmissíveis.
 - D) Os ácidos graxos insaturados e trans ativam a resposta inflamatória e o estresse oxidativo, que prejudicam a integridade do endotélio e causam disfunção endotelial.
- 50.** As anemias nutricionais são causadas, em sua maior parte, pela falta de nutrientes necessários para a síntese normal dos eritrócitos, principalmente ferro, vitamina B12 e ácido fólico. Sobre o assunto, marque a alternativa correta:
- A) A anemia macrocítica associa-se mais frequentemente à deficiência de ferro, enquanto a anemia microcítica geralmente é causada por deficiência de ácido fólico ou de vitamina B12.
 - B) O ferro não heme é a forma orgânica encontrada em carnes, peixes e aves e é conhecida como fator carne-peixe-aves (CPA), sendo mais absorvido do que o ferro heme.
 - C) A ferritina marca o estado de ferro, por ser a forma de armazenamento do ferro no fígado, baço e medula, elevando-se na circulação conforme maior suprimento de ferro.
 - D) Os níveis séricos de transferrina, proteína de transporte de ferro plasmático, reduzem-se diante da menor ingestão de ferro e da desnutrição proteica-calórica.
- 51.** Quanto aos aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos das doenças gastrointestinais, marque a alternativa correta.
- A) Na doença celíaca descompensada, a resposta imune e inflamatória pode resultar em hipertrofia das vilosidades, resultando em alterações na digestão dos dissacarídeos e oligopeptídeos.
 - B) A intolerância à lactose é causada pela deficiência de lactase, resultando na má digestão da lactose; dessa forma, a dietoterapia objetiva a eliminação do consumo de lactose, por meio da exclusão de leite e seus derivados.
 - C) A doença de Crohn pode envolver qualquer parte do sistema digestório, sendo o processo patológico contínuo; enquanto a retocolite ulcerativa envolve o intestino grosso e o reto, e os segmentos de intestino inflamado podem ser separados por segmentos saudáveis.
 - D) Na doença inflamatória intestinal, os requerimentos de proteínas podem aumentar, pois a inflamação induz um balanço nitrogenado negativo e causa perda de massa muscular e de proteínas da mucosa intestinal inflamada e ulcerada.

- 52.** Os nutrientes e os compostos bioativos de alimentos podem ter um impacto significativo na microbiota intestinal (microbioma). Nesse aspecto, marque a alternativa correta.
- A) Os prebióticos são substratos energéticos para a microbiota intestinal, reduzindo o pH colônico e estimulando o crescimento e/ou atividade de bactérias benéficas do cólon.
 - B) Os polifenóis favorecem a formação de ácidos graxos de cadeia curta, importantes na elevação do pH do lúmen intestinal e na inibição da proliferação de patógenos.
 - C) Os probióticos restabelecem ou aumentam a população bacteriana, protegendo contra bactérias patogênicas, e exercendo capacidade imunossupressora.
 - D) As fibras alimentares fermentadas pela microbiota colônica resultam na formação dos ácidos graxos de cadeia curta, suprimindo a produção de citocinas anti-inflamatórias.
- 53.** De acordo com as diretrizes brasileiras de obesidade, evidenciadas pela Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO), na versão mais atual (2016), é recomendado para o tratamento dietético da obesidade que:
- A) o objetivo deve se concentrar no controle da massa corporal, no sentido de atingir a massa corporal ideal; sendo a modificação no comportamento alimentar a base da intervenção no estilo de vida.
 - B) uma dieta de restrição energética e inadequada em macronutrientes é o método de redução de massa corporal mais amplamente recomendado, sendo a energia reduzida a um ponto em que os estoques de gordura devem ser mobilizados para atender às necessidades energéticas diárias.
 - C) as dietas do tipo *Dietary Approach to Stop Hypertension* (DASH) e do tipo Mediterrânea podem levar a diferentes melhoras de fatores de risco cardiometabólicos, tendo benefício bem estabelecido no tratamento do sobrepeso e obesidade.
 - D) a dieta prescrita deve ser individualizada e adequada em nutrientes, promovendo um déficit calórico de 500 a 1.000 kcal/dia, objetivando uma diminuição de 0,5 a 1 kg por semana, resultando em perda de peso pequena, mas sustentada.
- 54.** Sobre os componentes dietéticos que podem interferir no perfil lipídico, reduzindo ou elevando o risco cardiovascular, marque a alternativa correta.
- A) As fibras solúveis apresentam efeitos hipocolesterolêmicos por se ligarem aos sais biliares no intestino, reduzindo a absorção do colesterol e aumentando a reabsorção dos sais biliares.
 - B) Recomenda-se o consumo do ácido eicosapentaenoico (EPA) e docosahexaenoico (DHA), bem como a substituição isocalórica dos ácidos graxos saturados pelos ácidos graxos insaturados, na redução do risco cardiovascular.
 - C) Os ácidos graxos ômega-3 estão diretamente associados aos marcadores inflamatórios (proteína C reativa, interleucina-6, fibrinogênio e homocisteína), reduzindo as concentrações séricas de triacilglicerol.
 - D) Recomenda-se a exclusão de gorduras trans, pois o seu consumo contribui para a doença cardiovascular, estando inversamente associado às concentrações elevadas da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c).
- 55.** Dentre as doenças cardiovasculares, destaca-se a hipertensão arterial sistêmica (HAS). Segundo as evidências apresentadas nas Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial, na versão mais atual (2020), marque a alternativa correta.
- A) Dados epidemiológicos mostraram que a ingestão de sódio se associa inversamente à elevação da pressão arterial, e ensaios clínicos randomizados caracterizaram o efeito hipotensor da restrição de sódio.
 - B) As dietas com alto teor de sódio geralmente possuem alto teor de potássio, sendo recomendada a substituição do sal de cozinha por sal com baixo teor de sódio e de potássio, na redução da pressão arterial.
 - C) A dieta do Mediterrâneo, padrão alimentar saudável (rica em frutas, hortaliças, cereais integrais, peixes e oleaginosas), é a mais recomendada, por apresentar um potencial efeito na redução da pressão arterial.
 - D) A dieta *Dietary Approaches to Stop Hypertension* (DASH) é a estratégia nutricional mais recomendada, pelo seu potencial efeito hipotensor, que decorre mais do padrão da dieta do que de seus componentes individuais.
- 56.** No que diz respeito ao *diabetes mellitus* do tipo 2 (DM2), segundo as recomendações da Associação Americana de Diabetes (ADA), na versão mais atual (2021), marque a alternativa correta.
- A) A maioria das pessoas com DM2 é obesa, o que causa algum grau de resistência à insulina, demonstrada principalmente nos músculos, fígado e tecido adiposo, favorecendo a hipoglicemia na medida em que o pâncreas é capaz de produzir menos insulina.
 - B) O consumo elevado de ácidos graxos saturados e trans está associado inversamente ao aumento dos marcadores de resistência à insulina e risco de DM2, enquanto a ingestão de ácidos graxos insaturados está associada diretamente ao risco de DM2.
 - C) A dietoterapia requer uma abordagem individualizada, com o objetivo de promover mudanças no estilo de vida, perda de massa magra corporal e controle da glicemia, lipídios e pressão arterial, no sentido de diminuir o risco do aparecimento e progressão das comorbidades.
 - D) Nenhuma evidência clara determina o percentual ideal de energia, a partir de carboidratos, proteínas e lipídios, para todas as pessoas com DM2, e nem o uso rotineiro de suplementos de vitaminas ou minerais no tratamento do DM2.

-
- 57.** Os componentes dietéticos podem conferir proteção ou aumentar o risco de desenvolver câncer. Marque a alternativa que contém apenas componentes quimiopreventivos.
- A) Frutas e ácidos graxos ômega-6.
 - B) Carnes vermelhas e ácidos graxos ômega-9.
 - C) Hortaliças e ácidos graxos ômega-3.
 - D) Soja e ácidos graxos saturados.
- 58.** Quanto aos aspectos nutricionais relacionados às doenças hepáticas, pancreáticas e renais crônicas, marque a alternativa correta.
- A) Na insuficiência hepática, por ocorrer comprometimento do metabolismo dos nutrientes, principalmente o metabolismo proteico, recomenda-se a restrição na ingestão de proteínas, no sentido de restabelecer o balanço nitrogenado.
 - B) Na doença renal crônica, as recomendações mais atuais preconizam uma maior restrição na ingestão de proteínas (0,4 a 0,6 g/kg/dia), dependendo da taxa de filtração glomerular, sendo 60% proveniente de fontes de alto valor biológico.
 - C) Na pancreatite crônica ocorre o comprometimento acentuado das funções exócrina e endócrina pancreáticas, ocasionando má digestão e desenvolvimento da tolerância à glicose, podendo resultar em diabetes mellitus.
 - D) Os pacientes com pancreatite crônica habitualmente apresentam desnutrição, aumento das necessidades energéticas, perda de massa corporal, déficits da massa muscular e adiposa, depleção de proteína visceral e deficiências vitamínicas.
- 59.** Quanto à terapia nutricional enteral, marque a alternativa correta.
- A) A nutrição enteral deve ser indicada para pacientes que não têm função gastrointestinal funcional para conseguir restaurar ou manter o estado nutricional.
 - B) As sondas de alimentação de gastrostomia ou jejunostomia são as mais adequadas quando a nutrição enteral é necessária por um curto prazo (três a quatro semanas).
 - C) As sondas nasoduodenal e nasojejunal são adequadas para os pacientes que requerem terapia nutricional enteral por um prazo relativamente longo (por mais de três a quatro semanas).
 - D) As dietas enterais industrializadas são práticas e nutricionalmente completas, sendo classificadas em fórmulas padrões e especializadas.
- 60.** Considerando a interação drogas-nutrientes, marque a alternativa correta.
- A) A função de um fármaco é exercida pela fração ligada às proteínas plasmáticas, principalmente a albumina.
 - B) Alterações no pH gástrico, como acloridria ou hipocloridria, pode aumentar a absorção dos fármacos.
 - C) Os nutrientes podem aumentar a absorção, metabolização e reabsorção tubular renal de um fármaco, favorecendo a sua ação farmacológica.
 - D) Os fármacos podem diminuir ou impedir a absorção de determinados nutrientes, principalmente os que causam danos à mucosa intestinal.

FOLHA DE RASCUNHO
