

# Cadernos de Questões Comentadas do Teste de Progresso

**Nutrição**



**FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS - Feso**

Antônio Luiz da Silva Laginestra

**Presidente**

Jorge Farah

**Vice-Presidente**

Luiz Fernando da Silva

**Secretário**

José Luiz da Rosa Ponte

Kival Simão Arbex

Paulo Cezar Wiertz Cordeiro

Wilson José Fernando Vianna Pedrosa

**Vogais**

Luis Eduardo Possidente Tostes

**Direção Geral**

Michele Mendes Hiath Silva

**Direção de Planejamento**

Solange Soares Diaz Horta

**Direção Administrativa**

Fillipe Ponciano Ferreira

**Direção Jurídica**

**CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS – Unifeso**

Verônica Santos Albuquerque

**Reitora**

Roberta Montello Amaral

**Direção de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão**

Mariana Beatriz Arcuri

**Direção Acadêmica das Ciências da Saúde**

Vivian Telles Paim

**Direção Acadêmica de Ciências e Humanas e Tecnológicas**

Pedro Luiz Pinto da Cunha

**Direção de Educação a Distância**

**HOSPITAL DAS CLÍNICAS COSTANTINO OTTAVIANO – Hctco**

Rosane Rodrigues Costa

**Direção Geral**

**CENTRO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS – Ceso**

Roberta Franco de Moura Monteiro

**Direção**

**CENTRO CULTURAL FESO PROARTE – Ccfp**

Edenise da Silva Antas

**Direção**

Copyright© 2023  
Direitos adquiridos para esta edição pela Editora UNIFESO

**EDITORA UNIFESO**

**Comitê Executivo**

Roberta Montello Amaral (Presidente)  
Anderson Marques Duarte (Coordenador Editorial)

**Conselho Editorial e Deliberativo**

Roberta Montello Amaral  
Anderson Marques Duarte  
Jucimar André Secchin  
Mariana Beatriz Arcuri  
Verônica dos Santos Albuquerque  
Vivian Telles Paim

**Assistente Editorial**

Laís da Silva de Oliveira

**Revisor**

Anderson Marques Duarte

**Formatação**

Laís da Silva de Oliveira

**Capa**

Gerência de Marketing

C389 Centro Universitário Serra dos Órgãos.

Cadernos de questões comentadas do Teste de Progresso :  
Nutrição / Centro Universitário Serra dos Órgãos. -- Teresópolis:  
UNIFESO, 2023.

55 p. : il. color.

1. Teste de Progresso. 2. Avaliação do Desempenho Discente. 3.  
Nutrição. I. Título.

CDD 378.8153

**EDITORA UNIFESO**

Avenida Alberto Torres, nº 111  
Alto - Teresópolis - RJ - CEP: 25.964-004

Telefone: (21)2641-7184

E-mail: [editora@unifeso.edu.br](mailto:editora@unifeso.edu.br)

Endereço Eletrônico: <http://www.unifeso.edu.br/editora/index.php>

**ORGANIZADOR**

NATÁLIA BOIA SOARES MOREIRA

**REVISOR**

ANNE ROSE MARINHO ALVES FEDERICI MARINHO  
JOELMA DE REZENDE FERNANDES

**AUTORES**

AMANDA DA SILVA FRANCO  
ARIANE CRISTINA THOALDO ROMEIRO  
CAMILLA PEREIRA DIAS DA ROCHA  
ETHEL CELENE NARVAEZ VALDEZ  
FERNANDA TORRES QUITETE  
FLÁVIA ALINE ANDRADE CALIXTO  
GABRIELA SILVA MONTEIRO DE PAULA  
JULIANA GIGLIO PAES BARRETO  
MONIQUE DE BARROS ELIAS CAMPOS  
NATALIA DE LIMA PEREIRA COELHO  
NATALIA OLIVEIRA  
NATÁLIA BOIA SOARES MOREIRA  
TAINÁ MARQUES MOREIRA  
YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL

## APRESENTAÇÃO

O Teste de Progresso consiste em um instrumento avaliativo que foi desenvolvido na década de setenta nas Escolas de Medicina da Universidade Kansas, nos EUA, e de Limburg, na Holanda. No Brasil sua primeira aplicação se deu em sessenta cursos de Medicina no ano de 1999. No UNIFESO, esse teste é aplicado desde o ano de 2007 para os cursos de Graduação em Medicina, Enfermagem e Odontologia e a partir do ano de 2008 para os demais. No curso de Graduação em Nutrição, o teste é aplicado a todos os discentes, mantendo-se a complexidade das questões para todos os períodos. São cinquenta questões de múltipla escolha, sendo dez de conhecimento geral e quarenta de conhecimento específico formuladas e/ou escolhidas pelo nosso corpo docente, que contém como base os conteúdos programáticos dos cinco anos do curso e fundamentadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs).

O Teste de Progresso permite que seja avaliada a evolução do estudante, bem como das turmas, ao longo do curso. Serve também como alicerce para constantes reavaliações curriculares e dos processos avaliativos aplicados, favorecendo a elaboração de novas estratégias, quando necessário. Sendo assim, podemos considerá-lo um instrumento fundamental para a garantia de uma auto-avaliação pelos discentes e pelo curso como um todo.

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO .....	5
1ª QUESTÃO .....	7
2ª QUESTÃO .....	8
3ª QUESTÃO .....	9
4ª QUESTÃO .....	10
7ª QUESTÃO .....	13
8ª QUESTÃO .....	15
9ª QUESTÃO .....	16
10ª QUESTÃO .....	13
11ª QUESTÃO .....	14
12ª QUESTÃO .....	15
14ª QUESTÃO .....	16
15ª QUESTÃO .....	17
18ª QUESTÃO .....	20
19ª QUESTÃO .....	21
20ª QUESTÃO .....	22
21ª QUESTÃO .....	23
22ª QUESTÃO .....	23
23ª QUESTÃO .....	25
24ª QUESTÃO .....	25
25ª QUESTÃO .....	26
26ª QUESTÃO .....	27
27ª QUESTÃO .....	28
28ª QUESTÃO .....	29
29ª QUESTÃO .....	30
31ª QUESTÃO .....	32
32ª QUESTÃO .....	33
33ª QUESTÃO .....	34
34ª QUESTÃO .....	35
35ª QUESTÃO .....	36
36ª QUESTÃO .....	37
37ª QUESTÃO .....	38
38ª QUESTÃO .....	39
39ª QUESTÃO .....	39
40ª QUESTÃO .....	40
41ª QUESTÃO .....	41
42ª QUESTÃO .....	42
43ª QUESTÃO .....	43
44ª QUESTÃO .....	44
45ª QUESTÃO .....	45
46ª QUESTÃO .....	46
47ª QUESTÃO .....	47
48ª QUESTÃO .....	48
49ª QUESTÃO .....	49
50ª QUESTÃO .....	49

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		NOTA FINAL
	Aluno:	
	Componente Curricular: TP - Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos, TP - Técnica dietética e análise sensorial, TP - Controle higiênico-sanitário dos alimentos, TP - Sistemas alimentares e sustentabilidade, TP - Rotulagem de alimento, TP - Necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos de vida, TP - Métodos de avaliação nutricional, TP - Planejamento e prescrição de planos alimentares, TP - Planejamento físico e funcional de serviços de alimentação, TP - Planejamento e avaliação de cardápios para coletividades sadias e enfermas, TP - Gestão de materiais, TP - Indicadores de qualidade na produção de refeições, TP - Epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional, TP - Guia alimentar da população brasileira, TP - Segurança alimentar e nutricional, TP - Políticas públicas de alimentação e nutrição, TP - Educação alimentar e nutricional, TP - Bioquímica nutricional, TP - Triagem e avaliação do estado nutricional nas situações patológicas, TP - Fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades e TP - Conhecimentos Gerais	
	Professor (es):	
	Período: 202301	

## TESTE DE PROGRESSO 2023 - NUTRIÇÃO

### RELATÓRIO DE DEVOLUTIVA DE PROVA 04073 - CADERNO 001

#### 1ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A definição de desenvolvimento sustentável mais usualmente utilizada é a que procura atender às necessidades atuais sem comprometer a capacidade das gerações futuras. O mundo assiste a um questionamento crescente de paradigmas estabelecidos na economia e também na cultura política. A crise ambiental no planeta, quando traduzida na mudança climática, é uma ameaça real ao pleno desenvolvimento das potencialidades dos países.

O Brasil está em uma posição privilegiada para enfrentar os enormes desafios que se acumulam. Abriga elementos fundamentais para o desenvolvimento: parte significativa da biodiversidade e da água doce existentes no planeta; grande extensão de terras cultiváveis; diversidade étnica e cultural e rica variedade de reservas naturais.

O campo do desenvolvimento sustentável pode ser conceitualmente dividido em três componentes: sustentabilidade ambiental, sustentabilidade econômica e sustentabilidade sociopolítica.

Nesse contexto, o desenvolvimento sustentável pressupõe, assinale a alternativa correta:

<b>Alternativas:</b>	
<b>(alternativa A) (CORRETA)</b>	
a redefinição de critérios e instrumentos de avaliação de custo-benefício que reflitam os efeitos socioeconômicos e os valores reais do consumo e da preservação.	
<b>(alternativa B)</b>	
a preservação do equilíbrio global e do valor das reservas de capital natural, o que não justifica a desaceleração do desenvolvimento econômico e político de uma sociedade.	
<b>(alternativa C)</b>	
a distribuição homogênea das reservas naturais entre as nações e as regiões em nível global e regional.	
<b>(alternativa D)</b>	
o reconhecimento de que, apesar de os recursos naturais serem ilimitados, deve ser traçado um novo modelo de desenvolvimento econômico para a humanidade.	
<b>(alternativa E)</b>	
a redução do consumo das reservas naturais com a consequente estagnação do desenvolvimento econômico e tecnológico.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 1
<b>Resposta comentada:</b>	
ENADE 2011	
<b>Feedback:</b>	
--	

## 2ª QUESTÃO

<b>Enunciado:</b>	
<p>Inserir-se na sociedade da informação não significa apenas ter acesso às Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC), mas, principalmente, saber utilizar essas tecnologias para a busca e a seleção de informações que permitam a cada pessoa resolver problemas do cotidiano, compreender o mundo e atuar na transformação de seu contexto. Assim, o uso das TIC com vistas à criação de uma rede de conhecimentos favorece a democratização do acesso à informação, a troca de informações e de experiências, a compreensão crítica da realidade e o desenvolvimento humano, social, cultural e educacional.</p> <p>Disponível em: <a href="http://www.portal.mec.gov.br">www.portal.mec.gov.br</a>. Acesso em: 30 jul. 2016 (adaptado).</p> <p>Com base no texto apresentado, conclui-se que:</p>	
<b>Alternativas:</b>	
<b>(alternativa A)</b>	
a solução para se democratizar o acesso à informação no Brasil consiste em estendê-lo a todo o território, disponibilizando microcomputadores nos domicílios brasileiros.	
<b>(alternativa B)</b>	
os avanços das TIC vêm-se refletindo globalmente, de modo uniforme, haja vista a possibilidade de comunicação em tempo real entre indivíduos de diferentes regiões.	
<b>(alternativa C)</b>	
o domínio de recursos tecnológicos de acesso à internet assegura ao indivíduo compreender a informação e desenvolver a capacidade de tomar decisões.	
<b>(alternativa D)</b>	
o compartilhamento de informações e experiências mediado pelas TIC baseia-se no pressuposto de que o indivíduo resida em centros urbanos.	
<b>(alternativa E) (CORRETA)</b>	
a inserção de um indivíduo nas relações sociais e virtuais contemporâneas exige mais que inclusão digital técnica.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 1

Resposta comentada:

ENADE 2016

Feedback:

--

### 3ª QUESTÃO

**Enunciado:**

O plágio é daqueles fenômenos da vida acadêmica a respeito dos quais todo escritor conhece um caso, sobre os quais há rumores permanentes entre as comunidades de pesquisa e com os quais o jovem estudante é confrontado em seus primeiros escritos. Trata-se de uma apropriação indevida de criação literária, que viola o direito de reconhecimento do autor e a expectativa de ineditismo do leitor. Como regra, o plágio desrespeita a norma de atribuição de autoria na comunicação científica, viola essencialmente a identidade da autoria e o direito individual de ser publicamente reconhecido por uma criação. Por isso, apresenta-se como uma ofensa à honestidade intelectual e deve ser uma prática enfrentada no campo da ética. Na comunicação científica, o pastiche é a forma mais ardilosa de plágio, aquela que se autodenuncia pela tentativa de encobrimento da cópia. O copista é alguém que repete literalmente o que admira. O pasticheiro, por sua vez, é um enganador, aquele que se debruça diante de uma obra e a adultera para, perversamente, aprisioná-la em sua pretensa autoria.

Como o copista, o pasticheiro não tem voz própria, mas dissimula as vozes de suas influências para fazê-las parecer suas.

DINIZ, D.; MUNHOZ, A. T. M. Cópia e pastiche: plágio na comunicação científica. Argumentum, Vitória (ES), ano 3, v. 1, n.3, p.11-28, jan./jun. 2011 (adaptado).

Considerando o texto apresentado, assinale a opção correta.

**Alternativas:**

**(alternativa A)**

A expectativa de que todo escritor acadêmico reconheça a anterioridade criativa de suas fontes é rompida na prática do plágio.

**(alternativa B) (CORRETA)**

A transcrição de textos acadêmicos, caso não seja autorizada pelo autor, evidencia desonestidade intelectual.

**(alternativa C)**

O plágio é uma espécie de crime e, portanto, deve ser enfrentado judicialmente pela comunidade acadêmica.

**(alternativa D)**

O pastiche se caracteriza por modificações vocabulares em textos acadêmicos, desde que preservadas suas ideias originais, bem como sua autoria.

**(alternativa E)**

Pesquisadores e escritores acadêmicos devem ser capazes de construir, sozinhos, sua voz autoral, a fim de evitar a imitação e a repetição que caracterizam o plágio.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

Resposta comentada:

ENADE 2016

Feedback:

--

## 4ª QUESTÃO

Enunciado:



Disponível em: <<https://desenvolvimentoambiental.wordpress.com>>.

Acesso em: 9 set. 2016.

A partir das ideias sugeridas pela charge, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. A adoção de posturas de consumo sustentável, com descarte correto dos resíduos gerados, favorece a preservação da diversidade biológica.

**PORQUE**

II. Refletir sobre os problemas socioambientais resulta em melhoria da qualidade de vida. A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

**Alternativas:**

**(alternativa A)**

As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

**(alternativa B) (CORRETA)**

A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.

**(alternativa C)**

As asserções I e II são proposições falsas.

**(alternativa D)**

As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

**(alternativa E)**

A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

ENADE 2016

**Feedback:**

--

## 5ª QUESTÃO

### Enunciado:

Sobre a televisão, considere a tirinha a seguir:

TEXTO I



Disponível em: <<https://www.coletivando.files.wordpress.com>>. Acesso em: 25 jul. 2015.

TEXTO II

A televisão é esse contínuo de imagens, em que o telejornal se confunde com o anúncio de pasta de dentes, que é semelhante a novela, que se mistura com a transmissão de futebol. Os programas mal se distinguem uns dos outros. O espetáculo consiste na própria sequência, cada vez mais vertiginosa, de imagens.

Peixoto, N.B. As imagens de TV têm tempo? In: NOVAES, A. Rede Imaginária: televisão e democracia. São Paulo: Companhia das letras, 1991 (adaptado).

Com base nos textos 1 e 2, é correto afirmar que o tempo de recepção típico da televisão - como veículo de comunicação - estimula:

**Alternativas:**

**(alternativa A)**

Contemplação das imagens animadas como meio de reflexão acerca do estado de coisas no mundo contemporâneo, traduzido em forma de espetáculo.

**(alternativa B)**

Especialização do conhecimento científico, com vistas a promover uma difusão de valores e princípios amplos, com espaço garantido para a diferença cultural como capital simbólico valorizado.

**(alternativa C)**

Reflexão crítica do telespectador, uma vez que permite o acesso a uma sequência de assuntos de interesse público que são apresentados de forma justaposta, o que permite o estabelecimento de comparações.

**(alternativa D) (CORRETA)**

Fragmentação e excesso de informação, que evidenciam a opacidade do mundo contemporâneo, cada vez mais impregnado de imagens e informações superficiais.

**(alternativa E)**

Atenção concentrada do telespectador em determinado assunto, uma vez que os recursos expressivos próprios do meio garantem a motivação necessária para o foco em determinado assunto.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

ENADE 2017

**Feedback:**

--

## 6ª QUESTÃO

### Enunciado:

#### TEXTO I

O estudo *Internet and American Life Project*, do *Pew Research Center*, demonstrou que, em 2009, metade das buscas de temas relacionados à saúde na internet era feita para terceiros, e quase seis em cada dez pessoas que usaram meios digitais para se informar sobre saúde mudaram o enfoque com que cuidavam da própria saúde ou da de algum parente. Estima-se que exista uma correlação positiva entre o grau de conhecimento das doenças (seus fatores de risco, formas de prevenção e tratamento) e a taxa de adoção de hábitos saudáveis pela sociedade. O aumento nos diagnósticos precoces do câncer de mama e a diminuição do tabagismo são dois exemplos clássicos a favor dessa ideia. Acredita-se que indivíduos mais bem informados aderem a comportamentos preventivos e reagem melhor a uma enfermidade.

Infelizmente, a divulgação de temas médicos é uma faca de dois gumes: quem não sabe nada está mais perto da verdade do que a pessoa cuja mente está cheia de informações equivocadas. Conseguir que a mensagem seja bem decodificada pelos receptores é o grande desafio que preocupa (ou deveria preocupar) tanto médicos quanto jornalistas.

TABAKMAN, R. A saúde na mídia: medicina para jornalistas, jornalismo para médicos. Trad. Lizandra Magon de Almeida. São Paulo: Summus Editorial, 2013 (adaptado).

#### TEXTO II

De acordo com os dados da última TIC Domicílios — pesquisa realizada anualmente com o objetivo de mapear formas de uso das tecnologias de informação e comunicação no país — , aproximadamente 46% dos usuários de Internet no Brasil utilizam a rede à procura de informações médicas sobre saúde em geral e serviços de saúde. Para uma médica e pesquisadora da Fiocruz, os indivíduos sempre procuraram informações sobre seu estado de saúde, mas é inegável que o surgimento da Internet trouxe um aumento significativo do acesso a informações amplificando assim os reflexos deste processo e alterando a relação entre os indivíduos. A pesquisadora chama a atenção para o perigo do autodiagnóstico e da automedicação, que podem gerar consequências nefastas tanto para os indivíduos quanto para a saúde pública, uma vez que boa parte dos estudos mostra que não são adotados critérios durante as buscas na Internet.

Disponível em: <https://agencia.fiocruz.br/conteudos-sobre-saude-na-web-alteram-relacao-medico-paciente>. Acesso em: 16 abr. 2020 (adaptado)

Considerando a abordagem dos textos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os textos I e II evidenciam a importância de critérios nas buscas realizadas pelos usuários da Internet por informações sobre patologias, pois algumas informações podem trazer riscos à saúde por fomentarem a compreensão equivocada de sintomas e profilaxias.
  - II. O texto I afirma que a disponibilização de informações sobre temas de saúde nos meios de comunicação tem contribuído para o esclarecimento da população acerca de hábitos saudáveis.
  - III. No texto II, defende-se o acesso a informações relativas a pesquisas da área da saúde nos veículos de comunicação, pois elas permitem que o indivíduo seja proativo na prevenção de patologias.
- É correto o que se afirma em

<b>Alternativas:</b> (alternativa A) II e III, apenas. <b>(alternativa B) (CORRETA)</b> I e II, apenas. (alternativa C) I, apenas. (alternativa D) I, II e III. (alternativa E) III, apenas.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 2
<b>Resposta comentada:</b> enade 2021	
<b>Feedback:</b> --	

### 7ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A chance de uma criança de baixa renda ter um futuro melhor que a realidade em que nasceu está, em maior ou menor grau, relacionada à escolaridade e ao nível de renda de seus pais.

Nos países ricos, o "elevador social" anda mais rápido. Nos emergentes, mais devagar. No Brasil, ainda mais lentamente. O país ocupa a segunda pior posição em um estudo sobre mobilidade social feito pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), em 2018, com dados de 30 países. Segundo os resultados, seriam necessárias nove gerações para que os descendentes de um brasileiro entre os 10% mais pobres atingissem o nível médio de rendimento do país. A estimativa é a mesma para a África do Sul e só perde para a Colômbia, onde o período de ascensão levaria 11 gerações. Mais de 1/3 daqueles que nascem entre os 20% mais pobres no Brasil permanece na base da pirâmide, enquanto apenas 7% consegue chegar aos 20% mais ricos. Filhos de pais na base da pirâmide têm dificuldade de acesso à saúde e maior probabilidade de frequentar uma escola com ensino de baixa qualidade. A educação precária, em geral, limita as opções para esses jovens no mercado de trabalho.

Sobram-lhes empregos de baixa remuneração, em que a possibilidade de crescimento salarial para quem tem pouca qualificação é pequena – e a chance de perpetuação do ciclo de pobreza, grande.

LEMOS, V. Brasil é o segundo pior em mobilidade social em ranking de 30 países. BBC News Brasil, 15 jun. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, é correto afirmar que

**Alternativas:****(alternativa A)**

a mobilidade social é caracterizada por um fator ancestral que se revela ao longo das gerações, sendo um limitador da eficácia de políticas públicas de redução das desigualdades sociais.

**(alternativa B) (CORRETA)**

a ascensão social depende de fatores viabilizadores que estão fora do alcance das camadas pobres, o que ocasiona conflitos sociais em busca do acesso a tais fatores.

**(alternativa C)**

a análise de mobilidade social permite a observação de um ciclo vicioso, que se caracteriza por uma subida nas camadas sociais seguida de uma queda, repetindo-se esse ciclo de modo sucessivo.

**(alternativa D)**

o fator ambiental e o fator demográfico afetam a mobilidade social observada, sendo ela menor nos países que apresentam as maiores taxas de natalidade.

**(alternativa E)**

a baixa organização social dos economicamente menos favorecidos determina a baixa mobilidade social da base para o topo da pirâmide.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

**Resposta comentada:**

ENADE 2021

**Feedback:**

--

## 8ª QUESTÃO

### Enunciado:

Além do contexto econômico, o avanço da tecnologia também é um dos responsáveis pelo aumento dos trabalhadores informais. E a tendência de contratação de freelancers por meio de plataformas digitais, como aplicativos de *delivery* e de mobilidade urbana, ganhou até um nome: *Gig Economy*, ou economia dos bicos. Para os gigantes de tecnologia detentores desses aplicativos, os motoristas são trabalhadores autônomos, que não possuem vínculo empregatício. Além de não estarem sujeitos a nenhuma regulamentação e proteção legal, os profissionais que desenvolvem esse tipo de trabalho deixam de contribuir para a Previdência Social e de possuir benefícios como Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), férias e décimo terceiro salário. Não obstante, ainda arcam com todo o custo da atividade que exercem. Em uma reportagem que ouviu alguns desses trabalhadores, motoristas afirmaram sofrer com problemas de coluna e com o estresse no trânsito, além das longas jornadas de trabalho. Por esses motivos, a *Gig Economy* está no centro de uma discussão mundial acerca da responsabilidade dessas companhias milionárias sobre as condições de trabalho da mão de obra que contratam. No meio do limbo jurídico, quem sofre são os trabalhadores dessas plataformas, que ficam duplamente desprotegidos — pelas empresas e pelo Estado.

Disponível em: <https://exame.abril.com.br/carreira/quais-sao-as-consequencia-do-trabalho-informal-no-pais/>. Acesso em: 18 abr. 2020 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. Trabalhadores autônomos informais que atuam em plataformas digitais sem qualquer vínculo empregatício, desprotegidos de regulamentação ou lei trabalhista, compõem a *Gig Economy*.

### PORQUE

II. Os trabalhadores, na *Gig Economy*, arcam com todos os custos necessários para desempenhar o seu trabalho, ganham por produção e enfrentam longas jornadas diárias, o que os deixa mais desgastados e com problemas de saúde.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

### Alternativas:

**(alternativa A) (CORRETA)**

As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

(alternativa B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

**(alternativa C)**

A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

**(alternativa D)**

As asserções I e II são proposições falsas.

**(alternativa E)**

A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.

Grau de dificuldade:

Nível 2

Resposta comentada:

ENADE 2021

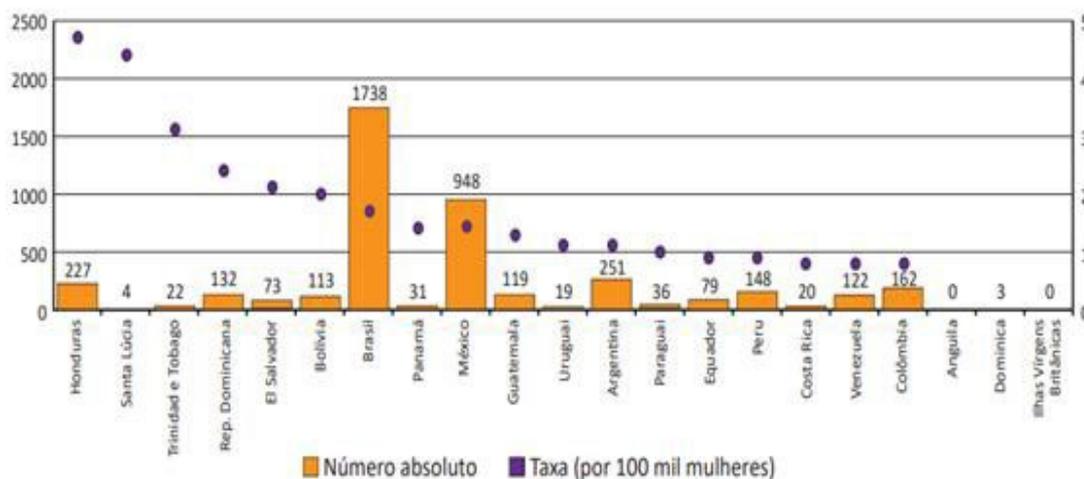
Feedback:

--

Enunciado:

TEXTO I

América Latina, Caribe (21 países): Femicídio ou femicídio (2021)  
(Em números absolutos e taxas por 100 mil mulheres)



Disponível em: <https://olg.cepal.org>. Acesso em: 20 abr. 2022.

TEXTO II

Resultados de pesquisa da Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL), vinculada à Organização das Nações Unidas (ONU), apontam que, além do feticídio íntimo, aquele perpetrado por parceiros ou ex-parceiros da vítima, e do feticídio sexual sistêmico, em que a vítima é sequestrada e estuprada, há o feticídio lesbofóbico ou bifóbico, configurado quando a vítima é bissexual ou lésbica e é assassinada porque o agressor entende que deve puni-la por sua orientação sexual.

A partir do gráfico e das informações do texto, assinale a opção correta.

Alternativas:

**(alternativa A)**

Os países da América Latina que apresentam as maiores taxas de ocorrência de feticídios a cada 100 mil mulheres, de acordo com o gráfico apresentado, são Brasil, México e Argentina.

**(alternativa B)**

As políticas públicas voltadas às mulheres partem do pressuposto de que elas devem ser as principais responsáveis por sua própria segurança, evitando comportamentos de risco.

**(alternativa C) (CORRETA)**

As formas de violência que afetam as mulheres são determinadas não somente pela condição sexual e de gênero, mas também por diferenças econômicas, etárias, raciais, culturais e religiosas.

**(alternativa D)**

O gráfico apresentado ranqueia os países a partir de um cálculo de proporção e, nessa perspectiva, Santa Lúcia apresenta uma das taxas mais baixas de feticídio na região.

**(alternativa E)**

O número relativo a cada 100 mil mulheres vítimas de feticídio no Brasil explica a posição elevada do país no ranking, diferentemente de Honduras, que registra, relativamente, menos ocorrências que o Brasil.

Grau de dificuldade:

Nível 2

Resposta comentada:

ENADE 2022

Feedback:

--

## 10ª QUESTÃO

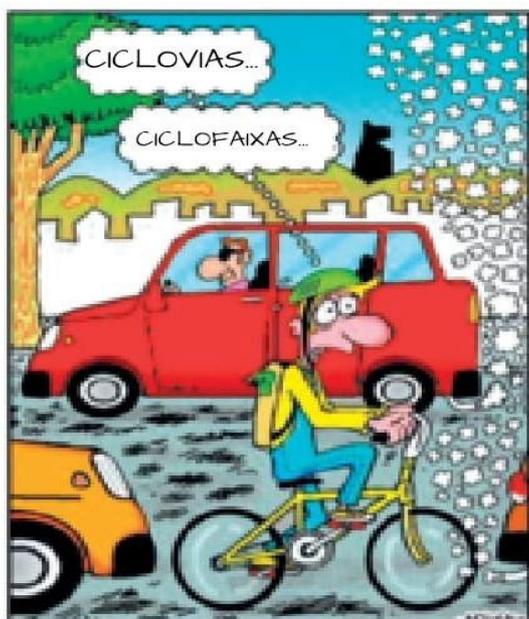
Enunciado:

TEXTO I

Na Alemanha nazista, no auge da Segunda Guerra Mundial, surgiu a necessidade de abrir mais espaço para os veículos automotivos. Com muitos ciclistas, as bicicletas viraram um empecilho, forçando a criação de um espaço exclusivo para elas – talvez as primeiras ciclovias do mundo. Mas, se na década de 1940 os veículos eram prioridade, hoje, o uso de bicicletas – e das ciclovias – surge como uma das principais alternativas para melhorar a qualidade de vida nas grandes metrópoles. Quando políticas públicas incentivam o uso de bicicletas como meio de transporte para curtas e médias distâncias, um novo panorama se abre.

COSTA, J. Ciclovias ajudam a humanizar o espaço urbano. *Ciência e Cultura* . v. 68, n. 2, São Paulo, 2016 (adaptado)

TEXTO II



Disponível em: <http://dopedai.blogspot.com/2012/05/charge-do-silverio-voz-da-serra.html>. Acesso em: 29 de abr. 2020.

Considerando as informações apresentadas e o uso de bicicletas como alternativa para melhorar a qualidade de vida nas cidades, avalie as afirmações a seguir.

- I. Dado que as bicicletas são veículos que ocupam pouco espaço na malha viária, prescinde-se de investimentos públicos em construção de ciclovias, sendo prioritárias campanhas de conscientização de motoristas a respeito dos benefícios do uso da bicicleta como meio de transporte.
- II O uso das bicicletas como meio de transporte contribui para a melhoria da qualidade de vida nas grandes metrópoles, pois elas não emitem poluentes, além de esse uso proporcionar a prática de atividade física.
- III A partir da Segunda Guerra Mundial, durante o governo da Alemanha nazista, o uso da bicicleta como meio de transporte tornou-se eficaz e passou a prevalecer nas cidades europeias.

É correto o que se afirma em

<b>Alternativas:</b> <b>(alternativa A)</b> II e III, apenas. <b>(alternativa B)</b> I e III, apenas. <b>(alternativa C)</b> I, II e III. <b>(alternativa D)</b> I, apenas. <b>(alternativa E) (CORRETA)</b> II, apenas.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 2
<b>Resposta comentada:</b> ENADE 2021	
<b>Feedback:</b> --	

### 11ª QUESTÃO

<b>Enunciado:</b>  Um estudo publicado em 2022, foram analisadas as ações realizadas por Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN hospitalares para a promoção da sustentabilidade ambiental. Em conclusão, os pesquisadores destacam a necessidade de o tema sustentabilidade ambiental ser abordado de maneira mais frequente na formação do nutricionista e dos colaboradores e clientes da UAN.  <div style="text-align: right;">(Silva, K. S., Carneiro, A. C. L. L., &amp; Cardoso, L. D. M., 2022)</div>  Dentre as atividades desenvolvidas pelo nutricionista responsável técnico de uma UAN, podem ser consideradas práticas de sustentabilidade ambiental relacionadas à estrutura física:	
<b>Alternativas:</b> <b>(alternativa A)</b> aproveitamento integral dos alimentos. <b>(alternativa B) (CORRETA)</b> presença de POP para manutenção de equipamentos. <b>(alternativa C)</b> presença de fichas técnicas de preparação. <b>(alternativa D)</b> aquisição de produtos em embalagens econômicas. <b>(alternativa E)</b> controle de temperatura durante a espera e a distribuição de refeições.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 2
<b>Resposta comentada:</b> “Presença de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para manutenção de equipamentos” é a opção correta, pois descreve uma prática de sustentabilidade ambiental relacionada à estrutura física da UAN. “Presença de fichas técnicas de preparação” está incorreta pois está associada ao planejamento de cardápio. “Aquisição de produtos em embalagens econômicas” está incorreta pois está relacionada à aquisição de insumos. “Aproveitamento integral dos alimentos” está incorreta pois está relacionada ao preparo dos alimentos. “Controle de temperatura durante a espera e a distribuição de refeições” está incorreta pois está relacionada a distribuição e consumo dos alimentos.	

**Feedback:**

SILVA, Katrina Skolove; CARNEIRO, Angélica Cotta Lobo Leite; CARDOSO, Leandro de Morais. Práticas ambientalmente sustentáveis em unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Brazilian Journal of Food Technology, v. 25, 2022.

**12ª QUESTÃO****Enunciado:**

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) o controle de Resto Ingesta (RI) é uma das formas de promover a sustentabilidade ambiental, possibilitando ao nutricionista a verificação da aceitação das preparações, e o planejamento de estratégias que reduzam o desperdício. O gráfico a seguir apresenta o acompanhamento de RI de uma UAN, que serve em média 2500 refeições por dia, incluindo almoço e jantar, durante 20 dias.



(ENADE, 2016 adaptado)

Considerando que 18g/pessoa é o valor máximo aceitável de Resto Ingestão nesse serviço de alimentação, o nutricionista deve identificar o percentual de dias da semana em que este indicador de qualidade apresentou resultados inaceitáveis. Considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

**Alternativas:**

(alternativa A) 23,3%

**(alternativa B) (CORRETA)**

35%

(alternativa C)

25%

(alternativa D)

60%

(alternativa E)

30%

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

O estudante deve considerar que foram 7 dias de Resto Ingestão com valores acima de 18g/dia, o que equivale a 35% do total dos dias analisados (20 dias).

**Feedback:**

ENADE, 2016 Nutrição.

[https://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/enade/padrao\\_resposta/2016/nutricao\\_prp\\_ok.p](https://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/padrao_resposta/2016/nutricao_prp_ok.p)

### 13ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A alimentação saudável faz parte do tratamento não farmacológico da Hipertensão Arterial. Ao aumentar o consumo de frutas, legumes e verduras há um incremento da ingestão de potássio. Uma dieta rica em potássio pode suprimir o aumento na Pressão Arterial (PA) causado pela elevação na ingestão de sódio e reduzir a sensibilidade ao sal porque

**Alternativas:**

**(alternativa A) (CORRETA)**

estimula a natriurese.

**(alternativa B)**

aumenta a produção de tromboxano.

**(alternativa C)**

diminui a produção de óxido nítrico.

**(alternativa D)**

aumenta a secreção de norepinefrina.

**(alternativa E)**

aumenta os níveis de cortisol e aldosterona.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

**Resposta comentada:**

Alguns estudos sugerem que uma dieta rica em potássio pode suprimir o aumento na Pressão Arterial (PA) causado pela elevação na ingestão de sódio e reduzir a sensibilidade ao sal. O efeito hipotensor do potássio pode ser atribuído: (1) a natriurese induzida pela inibição da reabsorção de sódio nos túbulos proximais renais e a supressão da secreção de renina e (2) ao relaxamento do músculo liso vascular por aumento na produção de óxido nítrico, estímulo as bombas de sódio e abertura de canais de potássio.

16

**Feedback:**

BARROSO, Weimar Kunz Sebba et al. Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial–2020. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 116, n. 3, p. 516-658, 2021.

KLEIN, Márcia RST. Terapia nutricional na hipertensão. Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto (TÍTULO NÃO-CORRENTE), v. 14, n. 3, 2015.

### 14ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A obesidade é um grave problema de saúde pública. No Brasil, dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), provenientes da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), mostraram que, em 2019, cerca de 60,3% dos brasileiros adultos apresentavam excesso de peso, sendo 25,9% relativos à obesidade. Acerca do tratamento nutricional da obesidade é correto afirmar que:

**Alternativas:****(alternativa A) (CORRETA)**

As Dietas de baixa caloria (LCD) são fundamentais para o tratamento da obesidade e devem estar associadas à mudança de estilo de vida.

**(alternativa B)**

As Dietas de muito baixa calorias (VLCD) devem ser indicadas com acompanhamento médico e de nutrólogo.

**(alternativa C)**

Dietas de baixa calorias são projetadas para promover déficit calórico de 1000-1500 kcal/dia em relação ao gasto energético total.

**(alternativa D)**

Dietas de muito baixa calorias (VLCD) fornecem menos de 1000 kcal e geralmente 70 a 100 g/dia de proteína.

**(alternativa E)**

As Dietas de muito baixa calorias (VLCD) devem ser a primeira opção para tratamento da obesidade.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

**Resposta comentada:**

As Dietas de muito baixa calorias não devem ser a primeira opção para tratamento da obesidade e devem ser indicadas apenas em circunstâncias limitadas e sempre com acompanhamento médico e de nutricionistas. Dietas de muito baixa calorias recebem este nome por fornecerem < 800kcal por dia com elevada quantidade de proteínas, geralmente 70 a 100 g/dia de proteína. Dietas de Baixa Calorias (LCD) é geralmente projetada para promover déficit calórico de 500-750 kcal/dia em relação ao gasto energético total e é recomendada em associação à modificação de comportamento.

**Feedback:**

Posicionamento sobre o tratamento nutricional do sobrepeso e da obesidade : departamento desnutrição da Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica (ABESO -2022) / coordenação Renata Bressan Pepe...[et al.]. -- 1. ed. -- São Paulo: Abeso, 2022.

**15ª QUESTÃO****Enunciado:**

Um paciente buscou atendimento nutricional após diagnóstico de diabetes mellitus tipo I. Dentre as principais informações coletadas pelo profissional, estão: Idade: 52 anos; IMC: 39,5 kg/m<sup>2</sup>; Paciente sedentário e hipertenso (faz uso de anti-hipertensivo há 5 anos); Antecedentes pessoais: há 5 anos tem alterações nas dosagens de colesterol total e frações, hipercolesterolemia mista; Avaliação dietética: ausência de alimentos do grupo dos cereais integrais e das hortaliças, consumo elevado de carboidratos simples, gorduras saturadas, colesterol e produtos industrializados. De acordo com as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020), que predispõe sobre as recomendações diárias, o nutricionista orientou este paciente. Considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

<b>Alternativas:</b>	
<b>(alternativa A)</b> Ingestão de gorduras totais entre 15 a 20% do VET.	
<b>(alternativa B) (CORRETA)</b> Ingestão de proteínas entre 15 a 20% do VET.	
<b>(alternativa C)</b> Ingestão de sacarose: máximo de 15% do VET.	
<b>(alternativa D)</b> Ingestão de carboidratos entre 40 a 45% do Valor Energético Total (VET).	
<b>(alternativa E)</b> Ingestão de fibra alimentar no mínimo de 28g/1.000 kcal.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 3
<b>Resposta comentada:</b> Alternativa correta é Ingestão de proteínas entre 15 a 20% do VET, conforme a recomendação das Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2019-2020). A alternativa “Ingestão de carboidratos entre 40 a 45% do Valor Energético Total (VET)” não está correta porque a ingestão de carboidratos deve ser de 45 a 60% do VET; a alternativa “Ingestão de sacarose: máximo de 15% do VET.” não está correta porque a ingestão de sacarose deve ser no máximo 5 a 10% do VET; a opção “Ingestão de fibra alimentar no mínimo de 28 g/1.000 kcal” não está correta porque a recomendação de fibras deve se no mínimo 14 g/1.000 kcal, 20 g/1.000 kcal; a alternativa “Ingestão de gorduras totais entre 15 a 20% do VET” não está correta porque recomendação de gorduras totais deve ser 20 a 35% do VET.	
<b>Feedback:</b> DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES 2019-2020	

### 16ª QUESTÃO

<b>Enunciado:</b>  O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação conceitua como Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas o sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento  (Fonte: <a href="https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html">https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html</a> ).  Com base no controle integrado de vetores e pragas urbanas, assinale a alternativa correta.	
<b>Alternativas:</b>	
<b>(alternativa A)</b> O controle químico é suficiente como medida preventiva do controle integrado de pragas.	
<b>(alternativa B)</b> A instalação de telas milimetradas em portas e janelas podem ser considerada uma medida corretiva.	
<b>(alternativa C)</b> A coleta regular e o condicionamento adequado do lixo é uma medida corretiva no controle integrado de vetores e pragas.	
<b>(alternativa D)</b> O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Agricultura.	
<b>(alternativa E) (CORRETA)</b> O rasgo de uma tela milimetrada em uma janela em área de produção precisa de uma medida corretiva para a manutenção da prevenção e controle integrado de pragas.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 1

**Resposta comentada:**

Telas milimetradas e coleta de lixo são medidas preventivas e são essenciais independente do controle químico. O órgão regularizador dos produtos desinfestantes é o Ministério da Saúde.

**Feedback:**

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)

## 17ª QUESTÃO

### Enunciado:

Uma amostra de fígado de frango que é considerado um miúdo, foi avaliada quanto ao padrão microbiológico da IN161 (ANVISA, 2022) que para aeróbios mesófilos é de  $5 \times 10^6$ . Considere que, em uma análise microbiológica de Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos de uma amostra indicativa de Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados, encontrou-se, na diluição de  $10^{-3}$ , uma contagem de 85 colônias em ágar padrão para contagem sendo semeado em superfície. Sabendo-se que os demais parâmetros microbiológicos estão de acordo com os valores de referência e que a análise de mesófilos é um indicador das condições higiênico-sanitárias, assinale a alternativa correta.

### Alternativas:

(alternativa A)

A amostra está própria para o consumo, já que a contagem foi de  $85 \times 10^3$  UFC/g.

(alternativa B)

A amostra está imprópria para o consumo, já que a contagem foi de  $8,5 \times 10^6$  UFC/g.

**(alternativa C) (CORRETA)**

A amostra está própria para o consumo, já que a contagem foi de  $8,5 \times 10^5$  UFC/g.

(alternativa D)

A amostra está própria para o consumo, já que a contagem foi de 850 UFC/g.

(alternativa E)

A amostra está imprópria para o consumo, já que a contagem foi de  $8,5 \times 10^4$  UFC/g.

Grau de dificuldade: | Nível 3

### Resposta comentada:

O resultado (85) deve ser multiplicado pelo fator de diluição ( $10^3$ ) e pelo fator de correção da alíquota por ser plaqueamento em superfície (10), que dá  $85 \times 10^3 \times 10 = 85 \times 10^4 = 8,5 \times 10^5$ . Esse resultado é inferior ao fator de correção, ou seja, está própria para consumo.

### Feedback:

ANVISA. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 18ª QUESTÃO

### Enunciado:

A semiologia estuda os sinais e sintomas das doenças, além disso trata-se de uma ferramenta muito útil para o diagnóstico de deficiências nutricionais. A palavra semiologia vem do grego e significa: "semeion" = sinal; "logos" = estudo. Queratomalácia é uma doença ocular caracterizada pelo amolecimento da córnea, o que pode levar à perfuração do globo ocular.

Baseado nas definições em Semiologia Nutricional, sabe-se que a doença é causada pela deficiência de

### Alternativas:

(alternativa A)

ferro.

**(alternativa B) (CORRETA)**

vitamina A.

(alternativa C)

vitamina D.

(alternativa D)

proteínas.

(alternativa E)

vitamina C.

<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 2
<b>Resposta comentada:</b> A alternativa CORRETA é: “Queratomalácia é uma doença ocular caracterizada pelo amolecimento da córnea, o que pode levar à perfuração do globo ocular. A doença é causada pela deficiência de vitamina A”, a qual é necessária para a manutenção de epitélio especializado, como o existente na córnea e na conjuntiva. Os demais distratores estão incorretos, tendo em vista que a condição da Queratomalácia é específica da deficiência de vitamina A.	
<b>Feedback:</b>  BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027817.  AVALIAÇÃO nutricional aplicada. Porto Alegre SER - SAGAH 2016 1 recurso online ISBN 9788569726708.	

### 19ª QUESTÃO

<b>Enunciado:</b> Para a realização das medidas de circunferências ou perímetros o instrumento utilizado é trena antropométrica ou fita inelástica. A orientação é que deve-se posicionar adequadamente a fita, evitando a compressão ou folga dos tecidos, sendo o resultado destas medidas sempre apresentado em centímetros. Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas. I - A aferição da circunferência de abdome deverá ser feita no plano horizontal, posicionando a fita na maior extensão do abdome (na altura da cicatriz umbilical). <b>PORQUE</b> II - A circunferência de cintura (CC) é muito utilizada para predizer a gordura corporal, no entanto, a relação cintura – quadril é mais utilizada atualmente que a CC. A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.	
<b>Alternativas:</b> <b>(alternativa A)</b> As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I. <b>(alternativa B) (CORRETA)</b> A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa. <b>(alternativa C)</b> As asserções I e II são proposições falsas. <b>(alternativa D)</b> As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I. <b>(alternativa E)</b> A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.	
<b>Grau de dificuldade:</b>	Nível 1
<b>Resposta comentada:</b> A afirmação "A aferição da circunferência de abdome deverá ser feita no plano horizontal, posicionando a fita na maior extensão do abdome (na altura da cicatriz umbilical) está correta". Porém a afirmação "A circunferência de cintura (CC) é muito utilizada para predizer a gordura corporal, no entanto, a relação cintura – quadril é mais utilizada atualmente que a CC" está incorreta, pois a circunferência de cintura (CC) é muito utilizada para predizer a gordura corporal, é mais utilizada atualmente que a relação cintura – quadril para tal propósito.	

**Feedback:**

ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN9788527733694.

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027817.

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2378-7.

AVALIAÇÃO nutricional aplicada. Porto Alegre SER - SAGAH 2016 1 recurso online ISBN 9788569726708.

**20ª QUESTÃO****Enunciado:**

O estado nutricional influencia diretamente as condições de crescimento e desenvolvimento e o risco de morbimortalidade da população como um todo. Portanto, o acompanhamento da situação nutricional configura-se como ferramenta essencial de gestão, subsidiando o planejamento, a execução e a avaliação de ações em saúde. O Brasil vem passando por um processo conhecido como transição nutricional, em que

**Alternativas:**

**(alternativa A) (CORRETA)**

há a passagem de um modelo de situação epidemiológica representado pela desnutrição proteico-calórica para um cenário dominado pelo excesso de peso.

**(alternativa B)**

a característica dominante é a Desnutrição Energético-Proteica como evento de maior visibilidade epidemiológica.

**(alternativa C)**

há o aumento das prevalências da Desnutrição Energético-Proteica, sobrepeso, obesidade e carências nutricionais específicas.

**(alternativa D)**

ocorre o declínio das carências nutricionais específicas do sobrepeso e obesidade.

**(alternativa E)**

as anemias diminuem suas prevalências ao mesmo tempo e em ritmo oposto ao do aumento na prevalência da desnutrição.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

A transição nutricional está associada às transições demográfica, epidemiológica e alimentar. Ela se caracteriza por mudanças importantes nos hábitos alimentares da população brasileira nas últimas décadas, principalmente no que diz respeito à diminuição do consumo de alimentos tradicionais da dieta (como arroz, feijão e farinha de mandioca) e ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, como refrigerantes, bebidas açucaradas, macarrão instantâneo, biscoitos recheados, entre outros. Ocorrendo a passagem de um modelo de situação epidemiológica representado pela desnutrição proteico-calórica para um cenário dominado pelo excesso de peso.

**Feedback:**

KAC, G., SICHIERI, R., and GIGANTE, DP., orgs. Epidemiologia nutricional [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu, 2007. 580 p. ISBN 978-85-7541-320-3.

ALMEIDA N, ROUQUAYROL MZ. Epidemiologia & Saúde. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ª edição. 2006.

**21ª QUESTÃO****Enunciado:**

Com o objetivo de estudar a prevalência de hipertensão arterial na população de indivíduos maiores de 30 anos, residentes em Vitória, um grupo de pesquisadores desenvolveu um estudo que consistiu na aplicação de um questionário com perguntas fechadas que versavam sobre os seguintes dados: variáveis demográficas, socioeconômicas, comportamentais e estar ou não em tratamento para hipertensão arterial. Além da avaliação da prevalência de hipertensão arterial, procedeu-se à análise da associação das variáveis demográficas, socioeconômicas e comportamentais com a presença de hipertensão arterial referida. Dentre as alternativas abaixo marque a que identifica o delineamento de estudo utilizado.

**Alternativas:**

(alternativa A)

Ensaio Clínico.

(alternativa B) (CORRETA)

Transversal.

(alternativa C)

Coorte.

(alternativa D)

Caso-controle.

(alternativa E)

Ecológico.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

O delineamento utilizado é o estudo observacional transversal, por coletar as variáveis em um único momento, não utilizar nenhum tipo de intervenção e não possuir um grupo controle.

**Feedback:**

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.

ALMEIDA N, ROUQUAYROL MZ. Epidemiologia & Saúde. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 4ª edição. 2006.

**22ª QUESTÃO****Enunciado:**

O Nutritional Risk Screening - NRS-2002 é uma ferramenta utilizada para triagem nutricional, que foi criada pela Associação Dinamarquesa de Nutrição Parenteral e Enteral (DAPEN) e recomendada pela Sociedade Europeia de Nutrição Parenteral e Enteral – ESPEN. Sobre esse instrumento de triagem nutricional, sabe-se que

**Alternativas:****(alternativa A)**

possui parte dos elementos do MUST, porém não engloba a gravidade da doença.

**(alternativa B)**

deve ser aplicado, no máximo, em 1 semana após a internação.

**(alternativa C)**

É uma ferramenta de uso ambulatorial e domiciliar, podendo também ser utilizado no ambiente hospitalar.

**(alternativa D)**

não deve ser utilizado para avaliar risco nutricional em idosos.

**(alternativa E) (CORRETA)**

tem como diferencial englobar pacientes clínicos, cirúrgicos e a idade do indivíduo.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

**Resposta comentada:**

O NRS-2002 é uma ferramenta utilizada para realizar a triagem de risco nutricional de pacientes hospitalizados e deve ser aplicado em, no máximo, 72 horas após a internação. Inclui, como diferencial, a idade do paciente, tanto de adultos como de idosos, e engloba pacientes clínicos e cirúrgicos no âmbito hospitalar, ou seja, não discrimina pacientes e abrange muitas condições patológicas. O NRS 2002 pode ser aplicado independentemente da doença e da idade. O NRS 2002 tem os mesmos componentes do MUST, mas adiciona uma classificação de gravidade da doença. O objetivo é contemplar o aumento das necessidades de nutrientes devido à gravidade da doença.

**Feedback:**

ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3. Capítulo 3: Triagem Nutricional – Abordagem na Prática Clínica

– Página 11. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/22!/4@0:0>

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733694. Capítulo 14: Avaliação do Estado Nutricional em Proteínas – Página: 101. Capítulo 28: Avaliação Nutricional de Pacientes Hospitalizados – Página: 303. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/cfi/6/48!/4@0:0>

BECK, Bianca Duarte. Avaliação nutricional. Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595027817. Capítulo: Índices prognósticos e triagem nutricional – Página: 25. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027817/cfi/24!/4/2@100:0.00>

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2378-7. Capítulo 10: Triagem Nutricional – Página: 269. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2378-7/cfi/6/48!/4/2/4/2/2/2@0:0>

## 23ª QUESTÃO

### Enunciado:

Para avaliar se o paciente apresenta risco nutricional, utilizam-se instrumentos para a triagem e avaliação nutricional. Dentre os instrumentos utilizados para a triagem e avaliação nutricional estão a Avaliação Subjetiva Global (ASG) e a Mini Avaliação Nutricional (MAN), sendo a segunda validada especificamente para a população idosa. Dentre as alternativas abaixo marque a que difere a MAN da ASG.

### Alternativas:

(alternativa A)

As duas identificam o risco nutricional apenas em idosos.

**(alternativa B) (CORRETA)**

MAN inclui aspectos físicos e mentais dos idosos.

(alternativa C)

A MAN utiliza medidas objetivas.

(alternativa D)

A ASG inclui aspectos mentais.

(alternativa E)

ASG apenas realiza a triagem nutricional de crianças.

Grau de dificuldade:

Nível 2

### Resposta comentada:

A MAN, diferentemente da ASG, inclui aspectos mentais / problemas neuropsicológicos na sua avaliação, além dos aspectos físicos. A alternativa “ASG apenas realiza a triagem nutricional de crianças.” está errada porque a ASG é indicada para avaliar indivíduos adultos e idosos; a alternativa “As duas identificam o risco nutricional em idosos” está incorreta porque a ASG pode também avaliar adultos; a alternativa “A MAN utiliza medidas objetivas” está incorreta porque a MAN inclui avaliações subjetivas também; a alternativa “A ASG inclui aspectos mentais” está incorreta porque a ASG não avalia aspectos relacionados às desordens mentais.

### Feedback:

Calixto-Lima, L; Gonzalez, MC. Nutrição clínica no dia a dia. 2 edição. Editora Rubio. 2018.

## 24ª QUESTÃO

### Enunciado:

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi criado por meio da Lei nº 11.346, de 15/09/2006, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. Assinale a alternativa que apresenta os princípios do SISAN.

### Alternativas:

**(alternativa A) (CORRETA)**

Universalidade, autonomia, respeito à dignidade humana, participação social e transparência.

(alternativa B)

Acesso à terra, participação social, intersetorialidade e respeito à dignidade humana.

(alternativa C)

Equidade, participação social, igualdade social, autonomia e acesso à terra.

(alternativa D)

Intersetorialidade, justiça, autonomia e participação social.

(alternativa E)

Universalidade, intersetorialidade, participação social e sustentabilidade.

Grau de dificuldade:

Nível 1

**Resposta comentada:**

Art. 8º O SISAN reger-se-á pelos seguintes princípios: I. universalidade e eqüidade no acesso à alimentação adequada, sem qualquer espécie de discriminação; II. preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas; III. participação social na formulação, execução, acompanhamento, monitoramento e controle das políticas e dos planos de segurança alimentar e nutricional em todas as esferas de governo; e IV. transparência dos programas, das ações e dos recursos públicos e privados e dos critérios para sua concessão.

**Feedback:**

Brasil. LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

**25ª QUESTÃO****Enunciado:**

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) requer respeito à soberania alimentar, que é o direito dos povos de definirem políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, por meio do fomento à agricultura familiar ou pelo incentivo a importações de insumos e defensivos agrícolas e de tecnologias produtivas. Após refletir sobre o DHAA, assinale a alternativa correta.

**Alternativas:****(alternativa A) (CORRETA)**

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, sancionada em 15 de setembro de 2006, representou um grande avanço para a exigibilidade do DHAA, pois criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

**(alternativa B)**

A promoção da agricultura familiar e o incentivo às práticas agroecológicas, por estarem inseridos no âmbito da produção agrícola, não estão relacionados à promoção da garantia do DHAA.

**(alternativa C)**

Segundo o DHAA, indivíduos e gerações futuras devem ter acesso físico e econômico, quando necessário, à alimentação adequada.

**(alternativa D)**

Respeitar, proteger, promover e prover o Direito Humano à Alimentação Adequada é um dever exclusivo da sociedade.

**(alternativa E)**

O direito de estar livre da fome e da má nutrição e o direito à alimentação adequada são pré-requisitos para a garantia de outros direitos humanos e podem acontecer de forma dissociada.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), a promoção da agricultura familiar e o incentivo às práticas agroecológicas estão relacionados à promoção da garantia do DHAA pois a ampliam as condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição de alimentos, incluindo-se a água, bem como das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, da geração de emprego e da redistribuição da renda. Todos os indivíduos de uma sociedade devem ter acesso físico e financeiro à alimentação adequada e saudável. É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade. Não acontece de maneira dissociada, pois a LOSAN contextualizada o DHAA como a 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 da saúde que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

**Feedback:**

Brasil. LEINº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. DOU de 18.9.2006.

Brasil. LEINº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. DOU de 18.9.2006

**26ª QUESTÃO****Enunciado:**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para: o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos. O exercício do controle social por meio da participação da comunidade tem por finalidade garantir o acompanhamento e assessoramento da execução do PNAE. Qual Conselho participa deste controle social?

**Alternativas:**

(alternativa A)

Conselho Municipal de Saúde.

**(alternativa B) (CORRETA)**

Conselho de Alimentação Escolar.

(alternativa C)

Direito Humano à Alimentação Adequada.

(alternativa D)

Conselho do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

(alternativa E)

Segurança Alimentar e Nutricional.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, composto por, no mínimo, 7 (sete) membros titulares e seus respectivos suplentes, sendo, representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, entidades civis e pais de alunos. Os CAEs têm como principal função zelar pela concretização da alimentação escolar de qualidade, por meio da fiscalização dos recursos públicos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que complementa o recurso dos Estados, Distrito Federal e Municípios, para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

**Feedback:**

NOGUEIRA, R.M; ESPERANÇA, L.C; VILAR, B.S. Programa Nacional de Alimentação Escolar. In: JAIME, P.C. Políticas públicas de alimentação e Nutrição. 1a ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019; p. 169-196.

CUNHA, D.T.; GONÇALVES, H.V.B.; AMORIM, A.L.B. Programa Nacional de Alimentação Escolar. In: Oliveira JMD. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Editora Manole; 2021. p. 182-200.

**27ª QUESTÃO****Enunciado:**

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado em 1976, tem como objetivo central melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade por meio de uma alimentação adequada. Considerando o PAT e as alterações promovidas em seus parâmetros pela Portaria Interministerial n. 66/2006, assinale a opção correta.

**Alternativas:****(alternativa A)**

Para a execução do PAT, as empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva deverão ter um responsável técnico, com formação na área de alimentos.

**(alternativa B) (CORRETA)**

As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% em relação ao Valor Energético Total de 2 000 calorias por dia.

**(alternativa C)**

As UAN cadastradas no PAT deverão promover educação alimentar e nutricional, além de disponibilizar, caso seja solicitada pelo cliente, sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores.

**(alternativa D)**

Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, duas porções de frutas e duas porções de legumes e verduras nas refeições principais e, pelo menos, uma porção de frutas nas refeições menores.

**(alternativa E)**

Deverão fornecer aos trabalhadores com doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas, sem a necessidade de avaliação nutricional.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total -VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário; § 4º Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores. § 10. 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). O Nutricionista é o responsável técnico do PAT, legalmente habilitado em Nutrição, que tem por compromisso a correta execução das atividades nutricionais do Programa, visando à promoção da alimentação saudável ao trabalhador. § 9º As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica destes trabalhadores.

**Feedback:**

Brasil. Portaria Interministerial nº 66 de 25/08/2006. Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT - Alteração. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. D.O.U. 28/08/2006.

Bandoni, DH. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). In: Jaime, PC. Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição. Ed: Atheneu: 2019. p. 197-208.

**28ª QUESTÃO****Enunciado:**

As proteínas são formadas por distintos aminoácidos, sendo estes essenciais ou não essenciais. Em situações fisiológicas adequadas, o organismo humano sintetiza e degrada proteínas e aminoácidos constantemente, processo conhecido como turnover proteico. Dentre as alternativas abaixo identifique e marque a que apresenta a ordem das reações que podem ocorrer com os aminoácidos resultantes deste turnover proteico.

**Alternativas:****(alternativa A)**

Desaminação para formar novos aminoácidos, transaminação para gerar energia em forma de ATP ou seguir para degradação proteica.

**(alternativa B)**

Transaminação para formar novos aminoácidos, desaminação para gerar energia em forma de ATP ou seguir para degradação proteica.

**(alternativa C) (CORRETA)**

Transaminação para formar novos aminoácidos, desaminação para gerar energia em forma de ATP ou seguir para síntese proteica.

**(alternativa D)**

Desaminação para formar novos aminoácidos, desaminação para gerar energia em forma de ATP ou seguir para degradação proteica.

**(alternativa E)**

Desaminação para formar novos aminoácidos, transaminação para gerar energia em forma de ATP ou seguir para síntese proteica.

**Grau de dificuldade:**

Nível 1

**Resposta comentada:**

No processo de turnover proteico os aminoácidos poderão seguir distintas vias, como a formação de novos aminoácidos, a geração de ATP ou a síntese proteica. Para isso, deverão ocorrer a transaminação e formação de novos aminoácidos, ou a desaminação para gerar ATP ou ainda seguir para síntese proteica.

**Feedback:**

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7ª edição. ArtMed, 2017.

TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2019.

**29ª QUESTÃO****Enunciado:**

A digestão dos carboidratos, macronutrientes formados essencialmente pela união de carbono, hidrogênio e oxigênio, é dada por completa após eles alcançarem a forma de monossacarídeos, quando serão absorvidos. No que diz respeito às enzimas envolvidas na digestão desses nutrientes dietéticos, a única capaz de quebrar as ligações glicosídicas no intestino delgado é a

**Alternativas:**

(alternativa A)

amilase salivar.

(alternativa B)

endopeptidase.

**(alternativa C) (CORRETA)**

amilase pancreática.

(alternativa D)

lipase pancreática.

(alternativa E)

lipase gástrica.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

A enzima amilase pancreática é secretada pelo pâncreas exócrino e chega ao intestino delgado pelo canal colédoco. A nível intestinal atua na quebra das ligações glicosídicas para que se rompam e assim vá liberando os menores sacarídeos provenientes do amido. Amilase salivar atua na boca e no estômago antes de ser inativada pelo pH gástrico. Lipases atuam na digestão de lipídeos e endopeptidase na digestão de proteínas.

**Feedback:**

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7ª edição. ArtMed, 2017.

TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2019.

### 30ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A base do processo de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o cardápio, pois é ele que guia todas as etapas do fluxo produtivo. Portanto, no momento da sua elaboração, devem ser considerados alguns aspectos fundamentais para que o objetivo final seja alcançado.

Considere que você é nutricionista de uma UAN e precisa realizar a criação de um cardápio, tendo apenas informações sobre as necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela, recursos humanos, disponibilidade das áreas físicas e equipamentos da UAN.

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Pessoas adultas saudáveis, moram no Rio de Janeiro, onívoras. A disponibilidade de alimentos é de fácil acesso, não dependendo muito da safra, ambiente farto.
- II. Equipamentos básicos de uma UAN. Produzirá 500 refeições (R\$5,00 por pessoa/dia).
- III. Crianças saudáveis, moram na Bahia, onívoras, estudam na escola 130 crianças. Unidade de Alimentação Escolar, espaço reduzido de armazenamento de alimentos, sem forno, sem frigorífico e uma geladeira com congelador. Fazem a comida 2 merendeiras.

É correto o que se afirma em:

**Alternativas:**

(alternativa A) II, apenas.

(alternativa B) I, apenas.

(alternativa C) II e III, apenas.

(alternativa D) I e II, apenas.

**(alternativa E) (CORRETA)**

III, apenas.

**Grau de dificuldade:**

Nível 3

**Resposta comentada:**

O cardápio também pode ser chamado de menu, lista ou carta. Em estabelecimentos comerciais, é um veículo de informação que tem por finalidade auxiliar os clientes na escolha de alimentos e/ou bebidas. A base do processo de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o cardápio, pois é ele que guia todas as etapas do fluxo produtivo. Portanto, no momento da sua elaboração, devem ser considerados alguns aspectos fundamentais: Necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela; Disponibilidade de gêneros alimentícios no mercado; Recursos humanos, disponibilidade das áreas físicas e equipamentos da UAN; Estimativa do número de refeições e de custo. Para que o Nutricionista possa criar um cardápio com base nas necessidades nutricionais e hábitos alimentares da clientela e levando em conta os recursos humanos, a disponibilidade de áreas físicas e equipamentos de UAN, apenas a afirmativa III apresenta informações correspondentes a esses aspectos, apresentando alguns elementos sobre a população alvo como a faixa etária, podendo estimar as necessidades alimentares, bem como a região da escola e estilo de vida, crianças onívoras.

Além de apresentar dados sobre a UAN e os recursos humanos, como o quantitativo de merendeiras.

**Feedback:**

ILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios: guia prático para a elaboração. 4. Rio de Janeiro Roca 2019 1 recurso online ISBN9788527735360.

## 31ª QUESTÃO

### Enunciado:

Cardápio é definido como lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado. Para tal, utiliza-se de padrões nutricionais e reconhecimento das técnicas dietéticas dos alimentos a fim de atender às leis da alimentação. Analise as combinações de cardápios abaixo e assinale a alternativa com a melhor opção.

### Alternativas:

#### (alternativa A) (CORRETA)

Salada de alface, tomate e pimentão amarelo, Carne vermelha grelhada, Arroz branco, Feijão, Abobrinha refogada, e Laranja.

#### (alternativa B)

Salada de repolho, Peixe com alcaparras, Arroz branco, Feijão, Lentilha refogada e Melão.

#### (alternativa C)

Salada de repolho, Arroz branco, Feijão, Batata assada, Frango a passarinho e Banana assada.

#### (alternativa D)

Salada de batata, Arroz branco, Feijão branco, Couve flor assada, Frango grelhado e Pêra

#### (alternativa E)

Legumes no vapor, Arroz branco, Feijão, Macarrão com ervilhas, Batata assada, Bife à milanesa e Pudim de leite.

**Grau de dificuldade:** Nível 2

### Resposta comentada:

Opção correta: "Salada de alface, tomate e pimentão amarelo, Carne vermelha grelhada, Arroz branco, Feijão, Abobrinha refogada e Laranja", pela diversidade dos métodos de preparo e variedade da qualidade nutricional dos alimentos. "Salada de repolho, Arroz branco, Feijão, Batata assada, Frango a passarinho e Banana assada" não está correta pois apresenta preparações de cocção iguais. A opção "Legumes no vapor, Arroz branco, Feijão, Macarrão com ervilhas, Batata assada, Bife à milanesa e Pudim de leite" trás um cardápio muito calórico, juntando o bife a milanesa e o pudim de leite. A opção "Salada de batata, Arroz branco, Feijão branco, Couve flor assada, Frango grelhado e Pêra" é inadequada pois não tem variação na coloração. A opção "Salada de repolho, Peixe com alcaparras, Arroz branco, Feijão, Lentilha refogada e Melão" está incorreta pois apresenta alimentos muito flatulentos.

### Feedback:

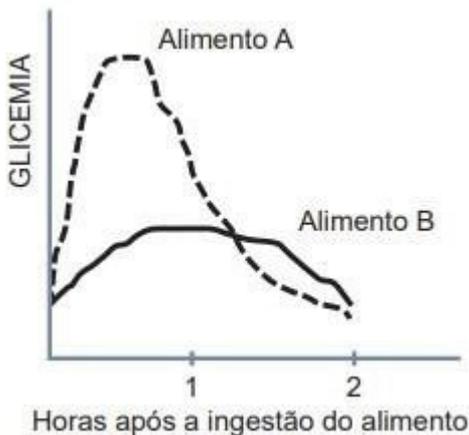
Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 8ed. São Paulo. 2003. 288p

SELEÇÃO e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição São Paulo, SP: Metha, 2014.

## 32ª QUESTÃO

### Enunciado:

O carboidrato da dieta é o principal determinante da glicemia pós-prandial, sendo o índice glicêmico (IG) útil para prever a resposta glicêmica aos alimentos. O gráfico a seguir representa a variação da glicemia após a ingestão de dois alimentos (mesma quantidade, pela mesma pessoa, mas em momentos diferentes). A linha pontilhada representa o alimento A, enquanto a linha contínua representa o alimento B.



Após a análise do gráfico, considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

### Alternativas:

(alternativa A)

O alimento B não estimula a produção de insulina.

(alternativa B)

O alimento B não afeta a concentração de glicose sanguínea.

**(alternativa C) (CORRETA)**

O alimento A possui Índice glicêmico superior ao alimento B.

(alternativa D)

O alimento A não possui carboidratos em sua composição.

(alternativa E)

O alimento B possui Índice glicêmico superior ao alimento A.

**Grau de dificuldade:**

Nível 3

### Resposta comentada:

O alimento A possui Índice glicêmico superior ao alimento B. Índice glicêmico refere-se ao incremento da área abaixo da curva glicêmica produzida por uma porção de 50 gramas de carboidrato de um alimento em relação a mesma quantidade de um alimento padrão. Pelo gráfico, vemos que o alimento A provoca aumento glicêmico superior ao alimento, dessa forma, o alimento A possui índice glicêmico superior ao B. Ambos os alimentos alteram a glicemia e, portanto, estimulam a secreção de insulina. Não é possível afirmar que o alimento A é isento de carboidratos.

### Feedback:

Silvia Ramos et al. Terapia Nutricional no Pré-Diabetes e no Diabetes Mellitus Tipo 2.

Diretriz Oficial da Sociedade Brasileira de Diabetes (2022). DOI:

10.29327/557753.2022-25, ISBN: 978-65-5941-622-6.

SILVA, Flávia Moraes et al. Papel do índice glicêmico e da carga glicêmica na prevenção e no controle metabólico de pacientes com diabetes melito tipo 2. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, v. 53, p. 560-571, 2009.

### 33ª QUESTÃO

#### Enunciado:

Diversas estratégias podem ser utilizadas para o emagrecimento na terapia nutricional da obesidade. Nesses casos, o nutricionista pode utilizar diversos métodos para calcular as recomendações de energia do indivíduo, objetivando o emagrecimento, dentre eles, o método VENTA é um dos mais utilizados.

Sobre esse método, avalie as asserções abaixo e a relação proposta entre elas:

I. Para perder 1kg de gordura por mês, diminui-se 513 kcal do GET calculado.

#### PORQUE

II. O método VENTA é utilizado para estimar a redução de peso por mês, considerando o valor energético do tecido adiposo, o qual apresenta 7700 kcal em 1kg de tecido. A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

#### Alternativas:

##### **(alternativa A)**

As asserções I e II são proposições falsas.

##### **(alternativa B)**

A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.

##### **(alternativa C)**

As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

##### **(alternativa D)**

As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

##### **(alternativa E) (CORRETA)**

A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

Grau de dificuldade: Nível 2

#### Resposta comentada:

O método Venta (valor energético do tecido adiposo) é utilizado para estimar a redução de peso por mês, considerando o valor energético do tecido adiposo, onde 1kg de tecido adiposo apresenta 7700 kcal. Sendo assim para reduzir 1 kg de gordura (7700 kcal) em 1 mês (30 dias), é necessário que haja uma redução de 256,5 kcal/dia do GET calculado para o paciente. Essa redução poderá ser apoiada nas necessidades energéticas calculadas pelas equações preditivas ou pela fórmula de bolso ou no cálculo da anamnese alimentar.

#### Feedback:

Mahan LK, Escott-Stump S, Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

Shils ME, Olson JA, Shike M & Ross, AC. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10ªEd. Manole, 2009.

## 34ª QUESTÃO

### Enunciado:

(IBADE/2016-adaptada) Para a Organização Mundial da Saúde, a adolescência é o período da vida compreendido entre os 10 anos e 19 anos e 11 meses de idade. Com relação ao diagnóstico nutricional dos adolescentes, assinale a alternativa correta.

### Alternativas:

#### (alternativa A)

Os indicadores antropométricos recomendados são estatura para idade (E/I) e peso para estatura (P/E).

#### (alternativa B)

A classificação nutricional do escore- $z \leq +1$  para o indicador E/I indica baixa estatura.

#### (alternativa C)

O índice de Massa Corporal por idade (IMC/I) e sexo não apresenta boa correlação com a composição corporal nessa fase da vida.

#### (alternativa D)

É recomendado que o acompanhamento da estatura seja feito a cada dois meses.

#### (alternativa E) (CORRETA)

O crescimento físico do adolescente está relacionado ao seu amadurecimento sexual.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

### Resposta comentada:

Na adolescência, os únicos índices antropométricos existentes são IMC/idade e estatura/idade. Portanto, não existe peso/estatura. Escore- $z +1$  indica estatura adequada. Não há recomendação de acompanhamento da altura em 2 meses. O índice de Massa Corporal por idade (IMC/I) e sexo apresentam boa correlação com a composição corporal nessa fase da vida.

### Feedback:

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação. Departamento de Nutrologia. 3ª Edição, SBP. 2012.

## 35ª QUESTÃO

### Enunciado:

Dada a grande importância da amamentação, a alimentação da nutriz nesta fase deve atender às exigências do organismo materno e às da secreção láctea. Em relação ao tema, analise as afirmações a seguir.

I. Uma nutriz que está acima do peso ( $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$ ) tem recomendação de restrição de 500 kcal/dia, a partir do cálculo de EER.

II. Uma nutriz que acumulou uma quantidade de gordura corporal adequada durante a gravidez, deve ter o aporte energético no primeiro semestre de lactação de 500 kcal/dia.

III. A suplementação de ferro é recomendada por todo o período em que a mulher estiver amamentando.

IV. A recomendação diária de cálcio durante a lactação é a mesma para mulheres não lactantes (1.000mg/dia para adultas e 1.300 mg/dia para adolescentes).

V. As recomendações relativas às necessidades de proteínas durante a lactação são de 71 g/dia, baseadas na oferta de 1,1g/kg/dia, para todas as faixas de idade, utilizando o peso desejável.

É correto o que se afirma em:

### Alternativas:

**(alternativa A) (CORRETA)**

II, IV e V, apenas.

**(alternativa B)**

II e III, apenas.

**(alternativa C)**

II e IV, apenas.

**(alternativa D)**

I, II e IV, apenas.

**(alternativa E)**

I, apenas.

Grau de dificuldade: Nível 1

### Resposta comentada:

Uma nutriz que acumulou uma quantidade de gordura corporal adequada durante a gravidez, deve ter o aporte energético no primeiro semestre de lactação de 500 kcal/dia; I. A suplementação de ferro é recomendada apenas para gestantes com diagnóstico de anemia. A recomendação diária de cálcio durante a lactação é a mesma para mulheres não lactantes (1.000mg/dia para adultas e 1.300 mg/dia para adolescentes). As recomendações relativas às necessidades de proteínas durante a lactação são de 71 g/dia, baseadas na oferta de 1,1g/kg/dia, para todas as faixas de idade, utilizando o peso desejável.

### Feedback:

ACCIOLY E., SAUNDERS C., LACERDA E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

VITOLLO M.R. Nutrição – da Gestação ao Envelhecimento. 2ª ed. Rubia, 2014.

## 36ª QUESTÃO

### Enunciado:

Uma vez que a alimentação e a nutrição são elementos indissociáveis aos cuidados das pessoas idosas, profissionais da saúde que atendem a esse grupo etário devem contribuir para que as refeições sejam adequadas nutricionalmente, favorecendo o prazer, a autonomia, o entrosamento social, a segurança alimentar e nutricional. Com relação à promoção dos aspectos mencionados, o(a) nutricionista deve orientar

### Alternativas:

#### (alternativa A)

o consumo de líquidos durante as refeições.

#### (alternativa B)

manter o sal à mesa para maior aceitação dos alimentos e preparações.

#### (alternativa C)

que, em casos de dificuldade de mastigação, alimentos sejam cozidos com bastante água e por muito tempo para garantir consistência adequada.

#### (alternativa D) (CORRETA)

a utilização de utensílios com boa empunhadura.

#### (alternativa E)

o armazenamento de alimentos ricos em açúcar e gorduras fora do alcance dos idosos.

**Grau de dificuldade:** Nível 2

### Resposta comentada:

Alternativa correta "a utilização de utensílios com boa empunhadura", pois utilizar utensílios com boa pega serve para evitar quedas e acidentes. A alternativa "o armazenamento de alimentos ricos em açúcar e gorduras fora do alcance dos idosos" está incorreta pois por mais que o consumo de açúcares e gorduras deva ser controlado, não se orienta que sejam colocados fora de alcance. A alternativa "manter o sal à mesa para maior aceitação dos alimentos e preparações" está incorreta porque o sal a mesa pode induzir a um maior consumo. A alternativa "o consumo de líquidos durante as refeições" está incorreta pois o consumo de líquidos deve ser evitado junto às refeições para não causar distensão abdominal, além de dificultar o processo de digestão e absorção.

### Feedback:

Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

## 37ª QUESTÃO

### Enunciado:

O planejamento físico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um trabalho de natureza abrangente que, além de envolver o dimensionamento das áreas, sua composição e configuração geométrica, também deve levar em conta a ambiência física. O layout ou arranjo físico é a disposição de setores e de equipamentos em uma determinada área, visando o equilíbrio entre movimentação, produção e ambientação.

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. O layout é uma das características mais evidentes de uma operação produtiva, porque determina a sua forma e aparência, sendo sua decisão é muito importante.

### PORQUE

II. Se estiver errado, pode causar fluxos confusos e imprevisíveis, longos tempos de processos, filas de clientes, operações inflexíveis e altos custos, ou seja, afetará os níveis de eficiência e eficácia das operações da empresa.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

### Alternativas:

#### (alternativa A)

As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

#### (alternativa B) (CORRETA)

As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

#### (alternativa C)

A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

#### (alternativa D)

A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.

#### (alternativa E)

As asserções I e II são proposições falsas.

**Grau de dificuldade:** Nível 2

### Resposta comentada:

Para definir o layout de uma organização, deve-se decidir onde colocar todos os setores, equipamentos e colaboradores. Dessa forma, o layout é uma das características mais evidentes de uma operação produtiva, porque determina a sua forma e aparência, além de determinar a maneira segundo a qual os recursos transformados (materiais, informação e clientes) fluem por meio da operação. A decisão do layout é muito importante, pois, se estiver errado, pode causar fluxos confusos e imprevisíveis, longos tempos de processos, filas de clientes, operações inflexíveis e altos custos, ou seja, afetará os níveis de eficiência e eficácia das operações da empresa.

### Feedback:

SANT'ANNA, Lina Cláudia. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre SER - SAGAH 2018 1 recurso online ISBN9788595022966.

### 38ª QUESTÃO

**Enunciado:**

O planejamento físico funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) interfere diretamente com a produtividade, qualidade e reduz riscos de acidentes de trabalho e de contaminação higiênico sanitário na produção de alimentos. Sabendo a importância do dimensionamento correto de uma UAN, qual seria o cálculo da área total em uma UAN que produz 1200 refeições segundo a NR24?

**Alternativas:**

(alternativa A)

800m<sup>2</sup> de área total.

(alternativa B)

600m<sup>2</sup> de área total.

(alternativa C)

420m<sup>2</sup> de área total.

**(alternativa D) (CORRETA)**

620m<sup>2</sup> de área total.

(alternativa E)

120m<sup>2</sup> de área total.

**Grau de dificuldade:** Nível 3

**Resposta comentada:**

Para achar a área total segundo a NR24, calcula-se a área do refeitório, cozinha e estoque. Dessa forma, a área do refeitório segundo NR24: Considera-se-se 1/3 de 1200 refeições: 400 refeições x 1m<sup>2</sup>: 400 m<sup>2</sup>. Área da cozinha segundo NR24: 35% de 400m<sup>2</sup>: 140 m<sup>2</sup>. Área do estoque segundo NR24: 20% de 400m<sup>2</sup>: 80 m<sup>2</sup>. Área total segundo NR24: 400m<sup>2</sup>+ 140m<sup>2</sup> + 80 m<sup>2</sup> = 620m<sup>2</sup> de área total

**Feedback:**

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Abreu ES de, Spinelli MGN, Pinto AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Metha; 378 p.2013.

### 39ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A Técnica Dietética (TD) tem como propósito estudar os procedimentos aos quais são submetidos os alimentos, na tentativa de manter/preservar suas características nutricionais, com o objetivo final para consumo. Destacam-se na TD oito objetivos principais.

Modificar os alimentos por meio de processos culinários, com técnicas na preparação dos alimentos que facilitam e antecipam as etapas pelas quais passam os alimentos no trato gastrointestinal se refere ao objetivo:

**Alternativas:**

(alternativa A)

Sensorial.

**(alternativa B) (CORRETA)**

Digestivo.

(alternativa C)

Dietético.

(alternativa D)

Econômico.

(alternativa E)

Higiênico.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

**Resposta comentada:**

Trata-se do objetivo digestivo. As técnicas utilizadas na preparação dos alimentos facilitam e antecipam as etapas digestivas. Além dos processos culinários, as condições do sistema digestório humano determinam a digestibilidade. Para substituir alguma etapa digestiva inexistente ou prejudicada no organismo, existem técnicas culinárias que facilitam a digestão. O objetivo dietético consiste em adequar a quantidade, a qualidade e a forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiopatológicas do indivíduo ou da população. O objetivo econômico consiste em escolher as técnicas a serem empregadas no preparo de alimentos, considerando os custos e os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. O objetivo higiênico consiste em prevenir a ação de fatores externos que possam prejudicar a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prolongar a sua vida útil. O objetivo sensorial consiste em apresentar o alimento de forma que desperte todos os sentidos, não apenas o paladar, pois cada alimento possui suas próprias características sensoriais ( cor, odor, sabor, consistência ou textura) que podem ser preservadas, ressaltadas ou modificadas por meio de técnicas culinárias adequadas

**Feedback:**

DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: Teoria e aplicações. 2ª Ed. Guanabara Koogan, 2018  
(Recurso online)

## 40ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A aceitação de um alimento requer que o público consumidor esteja satisfeito com este para torná-los fiéis e adeptos ao seu consumo. A conquista do cliente exige em especial a aceitação sensorial do alimento, tornando esta ferramenta importante nos processos de produção e oferta de alimentos. Assim, a análise sensorial requer que os termos de julgamentos sejam bem conhecidos para manter homogeneidade da sua aplicação.

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Aceitação: ato de um determinado indivíduo ou população ser favorável ao consumo de um produto;
- II. Analisar: significa que são utilizados métodos estatísticos para análise de dados, nos quais o delineamento experimental é importante para assegurar a obtenção de dados de boa qualidade.
- III. Atributo: Relação ao não gostar ou gostar

É correto o que se afirma em:

**Alternativas:**

(alternativa A)

II, apenas.

(alternativa B)

II e III, apenas.

(alternativa C)

I, apenas.

(alternativa D)

I, II e III.

**(alternativa E) (CORRETA)**

I e II, apenas

**Grau de dificuldade:** Nível 1

**Resposta comentada:**

Segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993), a análise sensorial é cientificamente usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Entre os conceitos aplicados na sua determinação têm-se: Aceitação: ato de um determinado indivíduo ou população ser favorável ao consumo de um produto; Analisar: significa que são utilizados métodos estatísticos para análise de dados, nos quais o delineamento experimental é importante para assegurar a obtenção de dados de boa qualidade. Atributo: Característica perceptível sensorialmente. Evocar: evocar envolve procedimentos para preparar e servir as amostras sob condições controladas para minimizar distorções de percepção.

Hedônico: Relação ao não gostar ou gostar.

**Feedback:**

Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993)

BENTO, R et al. Análise Sensorial de Alimentos. Sistema Escola Técnica Aberta do Brasil – e - Tec Brasil.

## 41ª QUESTÃO

**Enunciado:**

(UFES/2017-adaptada) As diretrizes para uma alimentação adequada e saudável são utilizadas como princípios norteadores na formulação de guias alimentares, que por sua vez, devem ser desenvolvidos de acordo com cada país. Considerando os princípios que nortearam a formulação do Guia Alimentar para a População Brasileira, analise as afirmações a seguir.

- I. A alimentação significa mais que a ingestão de nutrientes.
- II. As recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com o tempo em que se inserem.
- III. Uma alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.
- IV. Diferentes saberes geram o conhecimento necessário para a formulação de guias alimentares.
- V. Os guias alimentares têm a função de determinar qualitativa e quantitativamente um padrão de consumo alimentar adequado à população de um dado país.

É correto o que se afirma em:

**Alternativas:****(alternativa A)**

I, II, III e V, apenas.

**(alternativa B)**

I, II, IV e V, apenas.

**(alternativa C)**

I, III, IV e V, apenas.

**(alternativa D) (CORRETA)**

I, II, III e IV, apenas.

**(alternativa E)**

II, III, IV e V, apenas.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

**Resposta comentada:**

Os 5 princípios que nortearam a construção do guia alimentar são: 1. Alimentação é mais que ingestão de nutrientes. 2. Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. 3. Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo. 4. Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares. 5. Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares.

**Feedback:**

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

**42ª QUESTÃO****Enunciado:**

O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) apresenta a sessão “Opções de refeições saudáveis” que descreve exemplos extraídos do grupo de brasileiros cujo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondem a pelo menos 85% do total de calorias da alimentação. O Guia busca representar homens e mulheres, os vários grupos etários (a partir de dez anos), as cinco grandes regiões do País, o meio urbano e o rural e todas as classes de renda.

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. As características da alimentação brasileira descritas no Guia Alimentar para a População Brasileira resultam de análises da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) que indica a baixa frequência de consumo de pescados no País.

PORQUE

II. O País possui enorme costa marítima e inúmeros rios de grande porte, na maior parte das regiões, a oferta de peixes também é muito grandes e os preços são relativamente acessíveis em relação às carnes vermelhas e de aves.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

**Alternativas:**

**(alternativa A)**

As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.

**(alternativa B)**

As asserções I e II são proposições falsas.

**(alternativa C)**

A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

**(alternativa D) (CORRETA)**

A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.

**(alternativa E)**

As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

**Resposta comentada:**

No Brasil, de forma geral, os peixes são os alimentos mais consumidos do grupo de pescados, uma vez que o acesso a outros alimentos do grupo não é generalizado. No entanto, apesar de o País possuir enorme costa marítima e inúmeros rios de grande porte, na maior parte das regiões, a oferta de peixes também é muito pequena e os preços são relativamente altos em relação às carnes vermelhas e de aves. Isso certamente ajuda a explicar a baixa frequência de consumo de pescados no País.

**Feedback:**

BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Guia Alimentar Para A População Brasileira – 2. ed., 1. Brasília : ministério da saúde, 2014.

### 43ª QUESTÃO

**Enunciado:**

A finalidade da gestão de matéria-prima em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) é a de garantir a disponibilidade de materiais, incluindo gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, equipamentos, utensílios e outros suprimentos necessários para o funcionamento adequado de todo o setor. A respeito da gestão de materiais em UAN, analise as afirmativas e marque a opção correta:

**Alternativas:**

**(alternativa A) (CORRETA)**

O estoque de segurança é a quantidade mínima que deverá existir para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência.

**(alternativa B)**

A classificação ABC é uma ferramenta gerencial pouco utilizada por restaurantes, mas que pode ser empregada no processo de compras de uma UAN, pois fornece informações sobre a qualidade das matérias-primas.

**(alternativa C)**

O estoque de segurança é a maior quantidade de material que deverá existir na organização para prevenir qualquer eventualidade provocada pelo consumo anormal de material.

**(alternativa D)**

Para a elaboração da Curva ABC, os itens são ordenados conforme sua importância relativa no grupo. Para cada item são registrados o código, o nome, o preço unitário médio, o consumo e o valor total do item consumido. Essas informações são colocadas em ordem crescente de custo.

**(alternativa E)**

O Estoque máximo considera o consumo médio semanal, quinzenal ou mensal (conforme espaço físico).

**Grau de dificuldade:** Nível 2

**Resposta comentada:**

O estoque de segurança é a quantidade mínima que deverá existir para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência. É estabelecido pelo número de dias em que se pretende ter o produto, considerando a falha em uma entrega, multiplicado pelo consumo diário. A curva ABC é uma ferramenta gerencial que tem sido bastante utilizada para a administração de estoques em restaurantes. Ela permite conhecer o consumo em quantidade e custo de cada item em um determinado intervalo de tempo.ue aqui para digitar texto. Estoque máximo: considera o consumo médio semanal, quinzenal ou mensal (conforme espaço físico) + estoque mínimo. Para a elaboração da Curva ABC, os itens são ordenados conforme sua importância relativa no grupo. Para cada item são registrados o código, o nome, o preço unitário médio, o consumo e o valor total do item consumido. Essas informações são colocadas em ordem decrescente de custo.

**Feedback:**

MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595020450.

**44ª QUESTÃO****Enunciado:**

Manual de Boas Práticas (MBP) é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento de produção de refeições incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final. Sobre o MBP para manipulação de alimentos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Tem como objetivo melhorar as condições higiênico-sanitárias que envolvem a preparação dos alimentos.
- II. Garante a higiene durante a preparação dos alimentos.
- III. Permite o acompanhamento das possíveis práticas inadequadas de manipulação.
- IV. Garante o aspecto quantitativo da produção de alimentos.
- V. Estabelece critérios que consistem em garantir a qualidade com relação aos aspectos higiênicos-sanitários.

É correto o que se afirma em:

**Alternativas:**

(alternativa A)

III, apenas.

**(alternativa B) (CORRETA)**

I, II, III e V, apenas.

(alternativa C)

I, II, III, IV e V.

(alternativa D)

II e III, apenas.

(alternativa E)

I, II e III, apenas.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

**Resposta comentada:**

A afirmativa IV não está correta, pois o Manual de BPF é um documento exigido pela Anvisa para estabelecer um conjunto de regras e práticas que garantem a segurança, qualidade e higiene nos processos que envolvem a manipulação, produção, armazenagem e transporte de sua mercadoria. Porém a quantidade da produção de alimentos não se enquadra nesse documento.

**Feedback:**

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. Varela Editora e Livraria Ltda: São Paulo, 2003.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.

7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2018. xxiii, 726 p.

**45ª QUESTÃO****Enunciado:**

Um grupo de dez amigos passou mal após consumir alimentos servidos em um restaurante comercial no município de Teresópolis. Eles apresentaram sintomas de diarreia, vômitos, dores abdominais e febre moderada. A partir de uma denúncia, o estabelecimento recebeu a fiscalização da vigilância sanitária. Em análise das condições da cozinha do restaurante, foi identificada contaminação por *Salmonella*. Ao receber multa e advertência, o dono do estabelecimento contratou um nutricionista para implementar as boas práticas de manipulação de alimentos com o objetivo de adequar o local às normas da legislação vigente. Considerando essa situação, assinale a opção que apresenta uma ação correta do nutricionista para prevenir novos casos de contaminação por *Salmonella*.

**Alternativas:****(alternativa A) (CORRETA)**

Solicitar a compra de ovos pasteurizados para a elaboração de preparações como maionese e sobremesas.

**(alternativa B)**

Priorizar a compra de vegetais orgânicos ou minimamente processados, o que garantiria a segurança do alimento.

**(alternativa C)**

Reaproveitar os alimentos do balcão de distribuição desde que o binômio tempo temperatura seja controlado.

**(alternativa D)**

Implementar o POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas, evitando assim a entrada do microrganismo no estabelecimento.

**(alternativa E)**

Orientar o manipulador de alimentos a usar máscara descartável a fim de prevenir a contaminação por *Salmonella*.

**Grau de dificuldade:** Nível 3

**Resposta comentada:**

Vegetais orgânicos devem passar também pelo procedimento de higienização para eliminar microrganismos. Orientar o manipulador de alimentos a usar máscara descartável não é uma medida de prevenção contra a contaminação por *Salmonella*. Não se deve reaproveitar os alimentos do balcão de distribuição, devido ao elevado risco de contaminação. Implementar o POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas, não é suficiente para evitar a entrada de *Salmonella* no estabelecimento. Para evitar a contaminação por *Salmonella*, além das medidas de controle higiênico-sanitário aplicadas no estabelecimento, é proibida a utilização de ovos crus em preparações como maionese e sobremesas.

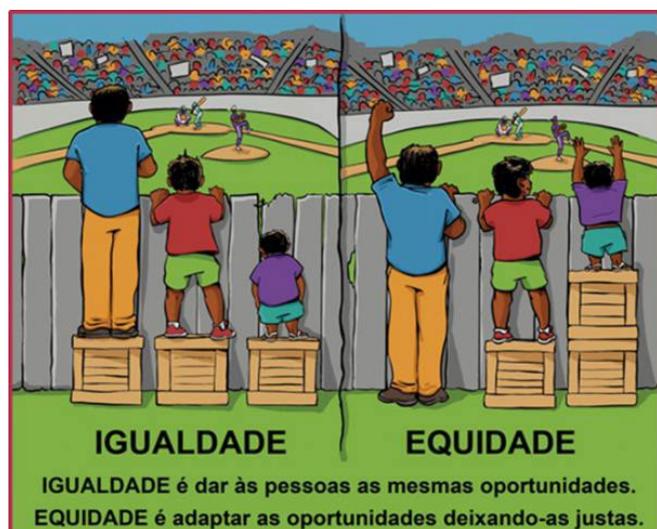
**Feedback:**

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella-salmonelose/prevencao>  
ENADE, 2019.

## 46ª QUESTÃO

### Enunciado:

“A educação alimentar coexiste com a vida, pois aprendemos, em primeiro lugar, com a família, depois vem a escola e os outros grupos e veículos de influência. Dentre estes, os Serviços de Saúde têm importância ímpar, pois, por meio deles, as pessoas recebem orientações sobre alimentação ao longo de toda a vida.” (Educação Nutricional, BOOG MCF). Considerando os nove princípios de educação alimentar e nutricional (EAN), avalie a figura abaixo:



Diante das informações apresentadas, determine qual dos princípios da EAN cita os parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania.

### Alternativas:

#### (alternativa A)

A comida e o alimento como referência: valorização da culinária enquanto prática emancipatória.

#### (alternativa B) (CORRETA)

Sustentabilidade social, ambiental e econômica.

#### (alternativa C)

A educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.

#### (alternativa D)

Diversidade nos cenários de prática.

#### (alternativa E)

Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade.

### Grau de dificuldade:

Nível 2

### Resposta comentada:

A alternativa CORRETA é: “Sustentabilidade social, ambiental e econômica.” – que cita que a EAN, quando promove a alimentação saudável refere-se à satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos e populações, em curto e longo prazo, que não implique o sacrifício dos recursos naturais e que envolva relações econômicas e sociais estabelecidas a partir dos parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania. INCORRETAS: “Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade”: DEFINIÇÃO CORRETA: processo que abrange desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição. “A comida e o alimento como referência: valorização da culinária enquanto prática emancipatória.” DEFINIÇÃO CORRETA: saber preparar o próprio alimento gera autonomia, permite praticar as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos. “A educação enquanto processo permanente e gerador de

autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.” DEFINIÇÃO CORRETA: abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN - privilegiar os processos ativos: incorporam conhecimentos e práticas populares, contextualizados, que possibilitam a integração permanente entre a teoria e a prática. “Diversidade nos cenários de prática.” DEFINIÇÃO CORRETA: trata de mecanismos de gestão e integração de ações, saberes e esforços de diferentes setores da política pública, com a finalidade de construir objetos comuns de intervenção.

**Feedback:**

Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf)

Rosa Wanda Diez-Garcia; Ana Maria Cervato-Mancuso. Mudanças alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

## 47ª QUESTÃO

**Enunciado:**

Um dos maiores desafios na educação alimentar e nutricional é selecionar e adaptar as informações para os diferentes indivíduos, considerando suas particularidades. No aconselhamento de indivíduos analfabetos, é adequado que o nutricionista:

**Alternativas:**

**(alternativa A)**

Recomende que familiares e amigos não participem das sessões de aconselhamento, visando estimular a responsabilidade do indivíduo sobre o seu próprio tratamento.

**(alternativa B) (CORRETA)**

Mantenha as sessões curtas e com poucas informações, limitando-se às que são relevantes.

**(alternativa C)**

Evite a avaliação dos esforços do indivíduo e o reconhecimento de suas realizações, para que ele não se sinta constrangido.

**(alternativa D)**

Mantenha as sessões longas e com muitas informações, com informações completas e detalhadas.

**(alternativa E)**

Foque as orientações nas restrições alimentares, sem abordar os alimentos que o indivíduo pode consumir, favorecendo, dessa forma, a memorização das informações.

**Grau de dificuldade:**

Nível 2

**Resposta comentada:**

A alternativa CORRETA é: “Mantenha as sessões curtas e com poucas informações, limitando-se às que são relevantes.”. As demais estão INCORRETAS: NÃO HÁ necessidade de focar somente nas orientações nas restrições alimentares, PODE-SE E DEVE-SE abordar os alimentos que o indivíduo pode consumir, favorecendo, dessa forma, a memorização das informações.

CORREÇÃO: Familiares e amigos PODEM E DEVEM participar das sessões de aconselhamento, visando ESTIMULAR E MOTIVAR o indivíduo tratamento. CORREÇÃO: SEMPRE IMPORTANTE a VALORIZAÇÃO dos esforços do indivíduo e o reconhecimento de suas realizações. CORREÇÃO: EVITAR sessões longas e com muitas informações.

**Feedback:**

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536521213. Capítulos: 2, 3, 4,

5, 6 - Página 20 a página 66. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521213/cfi/0!/4/2@100:0.00>

ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online

## 48ª QUESTÃO

### Enunciado:

Compostos bioativos oriundos do metabolismo vegetal secundário são encontrados na cenoura, couve, abóbora, tomate, entre outras fontes, apresentam propriedades antioxidantes e estão associados aos cuidados com a saúde. Considerando os alimentos citados reconheça os compostos bioativos presentes nestes alimentos, respectivamente.

### Alternativas:

#### (alternativa A)

Triglicerídeos, glicose, colesterol e vitamina C.

#### (alternativa B)

Licopeno, colesterol, vitaminas do complexo B e terpenos.

#### (alternativa C) (CORRETA)

Betacaroteno, vitamina C, vitamina A e licopeno.

#### (alternativa D)

Vitamina E, glicose, vitaminas do complexo B e licopeno.

#### (alternativa E)

Frutose, licopeno, aminoácidos e licopeno.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

### Resposta comentada:

Os compostos bioativos são oriundos do metabolismo secundário, envolvendo o ácido chiquímico. Ativos presentes: na cenoura um dos principais ativos presentes na cenoura é betacaroteno (terpeno); na couve – Vitaminas A, complexo B e C (álcool, éster; na abóbora vitamina A Terpeno), C, E (tocol e tocotrienol, sais minerais, magnésio; no tomate – licopeno (terpeno), vitamina A, C, K, complexo B. A glicose, frutose, aminoácidos e acil lipídeos, são biomoléculas oriundas do metabolismo primário e correlatas ao ácido acético

### Feedback:

TAIZ, LI e ZEIGER,E. Fisiologia Vegetal, Artmed,

2010. <https://ceagesp.gov.br>

## 49ª QUESTÃO

### Enunciado:

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) regulamenta, no Brasil, a prática da fitoterapia por nutricionistas e define os requisitos necessários ao profissional para prescrição destes produtos como tratamento auxiliar ao planejamento alimentar. Considerando a atual Resolução do CFN (CFN nº 731/2022) avalie as afirmações a seguir.

I. A prescrição de plantas medicinais e chás medicinais é permitida a todos os nutricionistas.

II. A prescrição de fitoterápicos (medicamentos, produtos tradicionais ou preparações magistrais) é permitida ao nutricionista portador de certificado de curso de pós-graduação lato sensu em nível de especialização em fitoterapia, com, no mínimo, 200 horas de disciplinas específicas, ou de título de especialista na área.

III. Para a prescrição de drogas vegetais e derivados vegetais, em formas farmacêuticas, que podem ser classificados como alimentos, novos alimentos e ingredientes, e suplementos alimentares, não se exige certificado de pós-graduação em fitoterapia ou título de especialista na área.

É correto o que se afirma em:

### Alternativas:

(alternativa A)

II e III, apenas.

(alternativa B)

I e III, apenas.

(alternativa C)

II, apenas.

(alternativa D) (CORRETA)

I, II e III.

(alternativa E)

I, apenas.

**Grau de dificuldade:** Nível 1

### Resposta comentada:

A Resolução do CFN (CFN nº 680/2021), regulamenta que a prescrição de plantas medicinais e chás medicinais é permitida a todos os nutricionistas e a prescrição de medicamentos fitoterápicos, de produtos tradicionais fitoterápicos e de preparações magistrais de fitoterápicos é permitida ao nutricionista portador de certificado de curso de pós-graduação lato sensu em nível de especialização em fitoterapia, com, no mínimo, 200 horas de disciplinas específicas de fitoterapia, ou de título de especialista na área, e esclarece que se o produto apresentar derivado vegetal, mesmo se comercializado como alimentos, novos alimentos e ingredientes, e suplementos alimentares, sua prescrição só poderá ser feita por indivíduos habilitados com especialização. Porém uma nova resolução do CFN (CFN nº 731/2022) altera essa última afirmativa resolvendo que não se exige certificado de pós-graduação em fitoterapia ou título de especialista na área para a prescrição de drogas vegetais e derivados vegetais, em formas farmacêuticas, que podem ser classificados como alimentos, novos alimentos e ingredientes, e suplementos alimentares.

### Feedback:

Resolução CFN Nº 680, de 19 de janeiro de 2021. Disponível em:

[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_680\\_2021.html](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html)

Resolução CFN Nº 731, de 21 de agosto de 2022. Disponível em:

<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=731>

## 50ª QUESTÃO

**Enunciado:**

Os ovos de chocolate são derivados de uma tradição iniciada no século 12, na França, depois da volta de Luís VII. Os ovos de chocolate só surgiram séculos depois, e têm a origem atrelada às patisseries francesas, que passaram a esvaziar os ovos e enchê-los com chocolate

(Fonte: <https://exame.com/pop/voce-sabe-de-onde-surgiu-o-ovo-de-pascoa-entenda-o-significado/>).

Tendo como base a nova rotulagem nutricional e levando em consideração que tradicionalmente no Brasil os ovos de páscoa são formulados com chocolate ao leite, assinale a alternativa que indica a mudança na embalagem neste ano.

**Alternativas:****(alternativa A)**

A rotulagem deve apresentar no painel frontal, alto em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.

**(alternativa B)**

A rotulagem deve apresentar junto à informação nutricional, alto em gordura saturada e sódio.

**(alternativa C) (CORRETA)**

A rotulagem deve apresentar no painel frontal, alto em açúcar adicionado e gordura saturada.

**(alternativa D)**

A rotulagem deve apresentar junto a informação nutricional, alto em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.

**(alternativa E)**

A rotulagem deve apresentar junto à informação nutricional, alto em açúcar adicionado e gordura saturada.

**Grau de dificuldade:** Nível 2

**Resposta comentada:**

Na nova legislação, a maior inovação das novas regras foi a rotulagem nutricional frontal com um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem. A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de nutrientes que têm relevância para a saúde. Para tal, foi desenvolvido um design de lupa para identificar o alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. O símbolo deverá ser aplicado na face frontal da embalagem, na parte superior, por ser uma área facilmente capturada pelo nosso olhar. Pela composição do ovo de páscoa tradicional, devem ser destacados o teor de açúcar adicionados e gorduras saturadas.

**Feedback:**

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020  
INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

