

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© 2022
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
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

Thiago Pereira Dantas

F977 Fundação Educacional Serra dos Órgãos.
Centro Universitário Serra dos Órgãos.

Caderno de questões comentadas do Teste de Progresso : Nutrição /
Fundação
Educacional Serra dos Órgãos. --- Teresópolis: UNIFESO, 2022.
78 f. : il. color.

1. Fundação Educacional Serra dos Órgãos. 2. Centro Universitário Serra dos
Órgãos. 3. Teste de Progresso. 4. 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

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

ANA CRISTINA VIEIRA PAES LEME

FERNANDA TORRES QUITETE

GABRIELA SILVA MONTEIRO DE PAULA

MONIQUE DE BARROS ELIAS CAMPOS

NATÁLIA BOIA SOARES MOREIRA

NATALIA OLIVEIRA

TAINA 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	9
2ª QUESTÃO	10
3ª QUESTÃO	11
4ª QUESTÃO	14
5ª QUESTÃO	16
6ª QUESTÃO	18
7ª QUESTÃO	20
8ª QUESTÃO	21
9ª QUESTÃO	24
10ª QUESTÃO.....	26
11ª QUESTÃO.....	27
12ª QUESTÃO.....	28
13ª QUESTÃO.....	28
14ª QUESTÃO.....	29
15ª QUESTÃO.....	29
16ª QUESTÃO.....	30
17ª QUESTÃO.....	30
18ª QUESTÃO.....	31
19ª QUESTÃO.....	32
20ª QUESTÃO.....	33
21ª QUESTÃO.....	34
22ª QUESTÃO.....	35
23ª QUESTÃO.....	36
24ª QUESTÃO.....	36
25ª QUESTÃO.....	37
26ª QUESTÃO.....	37
27ª QUESTÃO.....	38
28ª QUESTÃO.....	39
29ª QUESTÃO.....	39
30ª QUESTÃO.....	40
31ª QUESTÃO.....	41
32ª QUESTÃO.....	41
33ª QUESTÃO.....	42
34ª QUESTÃO.....	43
35ª QUESTÃO.....	43
36ª QUESTÃO.....	44
37ª QUESTÃO.....	44

38ª QUESTÃO.....	45
39ª QUESTÃO.....	46
40ª QUESTÃO.....	47
41ª QUESTÃO.....	48
42ª QUESTÃO.....	49
43ª QUESTÃO.....	50
44ª QUESTÃO.....	50
45ª QUESTÃO.....	51
46ª QUESTÃO.....	52
47ª QUESTÃO.....	52
48ª QUESTÃO.....	53
49ª QUESTÃO.....	53
50ª QUESTÃO.....	54
RELATÓRIO DE DEVOLUTIVA DE PROVA 02842 - CADERNO 001	55

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO		NOTA FINAL	
Aluno:			
Componente Curricular: TP - Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos, TP - Triagem e avaliação do estado nutricional nas situações patológicas, TP - Métodos de avaliação nutricional, TP - Técnica dietética e análise sensorial, TP - Guia alimentar da população brasileira, TP - Segurança alimentar e nutricional, 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 - 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 - Políticas públicas de alimentação e nutrição, TP - Educação alimentar e nutricional, TP - Bioquímica nutricional, TP - Fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades e TP - Conhecimentos Gerais			
Professor (es):			
Período: 202202	Turma:		Data: 25/10/2022

TESTE DE PROGRESSO 2022 - NUTRIÇÃO

CADERNO 001

1ª QUESTÃO

Enunciado:

Leia atentamente o texto a seguir: Créditos de Carbono e Energia Renovável: entenda por que cada vez mais empresas estão investindo nessa solução

A palavra é estranha mesmo: “descarbonizar”. Mas o que é isso, afinal? E o que tem a ver com você? O uso de combustíveis fósseis, gera emissão de dióxido de carbono no meio ambiente, que é um dos gases que provoca o efeito estufa.

Um relatório elaborado pelo Instituto do Desenvolvimento Sustentável e Relações Internacionais mostrou como os 15 países que mais emitem esses gases, entre eles o Brasil, podem baixar drasticamente a concentração de dióxido de carbono e demais gases de efeito estufa em suas atividades até 2050 e ajudar a evitar o aumento da temperatura do planeta em mais de 2°C, conforme estabelecido pelo Acordo de Paris em 2015. O caminho para um mundo mais sustentável passa pela “descarbonização”, que significa evitar o uso de combustíveis fósseis e aumento da eficiência energética nos processos produtivos. Além de garantir um ambiente com menores danos de efeitos climáticos extremos para as futuras gerações, empresas que investem em sustentabilidade têm benefícios imediatos, entre eles, o desenvolvimento da imagem e a geração de valor agregado para os negócios. Para alcançar o objetivo de minimizar a pegada de carbono, empresas podem substituir a eletricidade gerada em usinas térmicas movidas a combustíveis fósseis por fontes renováveis ou lançar mão da compra de créditos de carbono, dentre outras alternativas.

Trechos extraídos de Canal Energia. Disponível em: <https://canalenergia.com.br/?noticia=creditos-de-carbono-e-energia-renovavel-entenda-por-que-cada-vez-mais-empresas-estao-investindo-nessa-solucao>

Considerando as informações apresentadas no texto, avalie as afirmações a seguir:

- I. Carvão mineral, petróleo e gás natural são exemplos de combustíveis fósseis, considerados fontes de energia não renováveis.
- II. Fontes de energia renováveis incluem a eólica, a solar, a hídrica e a biomassa, dentre outras.
- III. A compra e venda de créditos de carbono é um mecanismo que garante isenções fiscais para as empresas que conseguem atingir a meta de 50% de consumo total de eletricidade proveniente de fontes energéticas renováveis.

É correto o que se afirma em:

Alternativas:	(alternativa A) (CORRETA) I e II, apenas. (alternativa B) II, apenas. (alternativa C) I, II e III (alternativa D) II e III, apenas. (alternativa E) I, apenas.
----------------------	--

2ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>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, que pode ser traduzida como “economia dos bicos”. Para os gigantes de tecnologia, detentores desses aplicativos, os motoristas e motoboys 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 reportagem da Revista Exame que ouviu alguns desses trabalhadores, motoristas afirmaram sofrer com problemas de coluna e com o estresse do trânsito, além de 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 sofrem são os trabalhadores dessas plataformas, que ficam duplamente desprotegidos pelas empresas e pelo Estado.</p> <p style="text-align: right;">Questão adaptada do ENADE 2021</p> <p>A partir das informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:</p> <p>I- Trabalhadores autônomos, informais que atuam em plataformas digitais sem qualquer vínculo empregatício, desprotegidos de regulamentação ou lei trabalhista, compõem a Gig Economy.</p> <p style="text-align: center;">PORQUE</p> <p>II - Os trabalhadores, na Gig Economy, arcam com os custos necessários para desempenhar o seu trabalho e ganham por produção, o que lhes garante flexibilidade de horários, tendo autonomia para definir sua jornada de trabalho de forma a compatibilizar a renda desejada com as suas condições de saúde.</p>
-------------------	--

	A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:
Alternativas:	(alternativa A) As asserções I e II são falsas. (alternativa B) As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I. (alternativa C) As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I. (alternativa D) (CORRETA) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa. (alternativa E) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.

3ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O Plano Nacional de Educação (PNE), instituído pela Lei nº. 13.005/2014, determina diretrizes, metas e estratégias para a política educacional brasileiro período de 2014 a 2024. No que se refere a educação superior, o PNE definiu as seguintes metas para serem atingidas em 2024:</p> <p style="padding-left: 40px;">Elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% (cinquenta por cento) e a taxa líquida de matrícula na educação superior para 33% (trinta e três por cento), assegurada a qualidade da oferta e expansão para, pelo menos, 40% (quarenta por cento) das novas matrículas, no segmento público.</p> <p>A taxa bruta de matrícula na educação superior não leva em consideração a faixa etária. Já a taxa líquida se refere ao percentual da população de 18 a 24anos matriculada no ensino superior.</p> <p>Analise os gráficos do último censo educacional do Ministério da Educação (2020) e da 11ª edição do mapa do ensino superior, publicado pelo SEMESP (Sindicato das Entidades Mantenedoras de Estabelecimentos de Ensino Superiorde São Paulo) para responder o que se pede:</p> <p>Evolução das Taxas de Escolarização Bruta e Líquida para o Ensino Superior noBrasil de 2012 a 2020</p>
-------------------	---



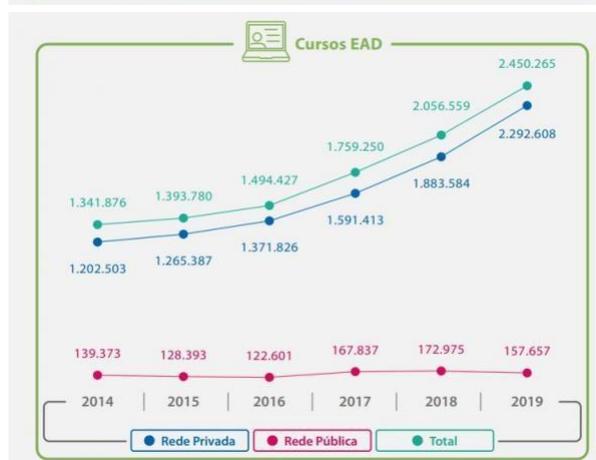
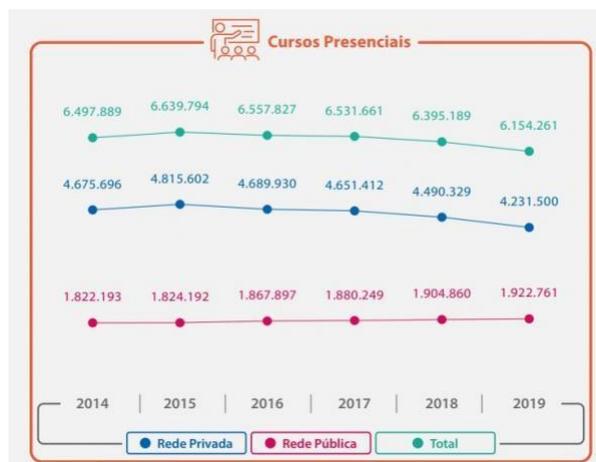
$$TB = \frac{\text{População frequenta educação superior}}{\text{População de 18 a 24 anos}} \times 100$$

$$TL = \frac{\text{População 18 a 24 anos que frequenta educação superior}}{\text{População de 18 a 24 anos}} \times 100$$

$$TLA = \frac{\text{População 18 a 24 anos frequenta ou já concluiu educação superior}}{\text{População de 18 a 24 anos}} \times 100$$

Fonte: Censo do Ensino Superior – MEC, 2021

Número de matrículas no Ensino Superior na Rede Pública e Privada nas modalidades presenciais e a distância (EAD) no Brasil de 2014 a 2019



Fonte: Mapa do Ensino Superior – SEMESP, 2020

Comparando-se os três gráficos é possível inferir que:

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA) Em 2019, as matrículas na modalidade presencial representavam mais de 2/3 do total de matrículas no ensino superior no Brasil, porém em curva com leve tendência de queda, enquanto a série das matrículas na modalidade a distância revelou crescimento acentuado.</p> <p>(alternativa B) O crescimento no total de matrículas no ensino superior nos últimos anos vem sendo fortemente impulsionada pela modalidade presencial.</p> <p>(alternativa C) As curvas das taxas bruta e líquida de matrículas no ensino superior sustentam a tendência de crescimento, que indicam quem em 2024 as metas do PNE para esse segmento da educação no Brasil serão atingidas.</p> <p>(alternativa D) O crescimento de matrículas na modalidade EAD garantiu que a meta de 40% das matrículas em instituições públicas de ensino fosse atingida já em 2019.</p> <p>(alternativa E) O segmento público representa metade das matrículas no ensino superior na modalidade presencial.</p>
---------------	---

4ª QUESTÃO

Enunciado:

O Censo Demográfico é uma pesquisa realizada, a cada 10 anos, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para traçar um perfil completo da população brasileira, com objetivos muito mais abrangentes do que a simples contagem populacional. O Censo 2022 começou no dia 1º de agosto, em todo o Brasil. Originalmente, ele deveria ter acontecido em 2020, já que o último Censo foi realizado em 2010, mas foi adiado em função da pandemia e da falta de destinação orçamentária de recursos. Assim, o Censo 2022 acontece 12 anos após a última pesquisa. Os dados coletados incluem condições de vida, emprego, renda, acesso a saneamento, saúde e escolaridade, entre outros. O conhecimento produzido pelo Censo é fundamental para o desenvolvimento e implementação de políticas públicas e para a realização de investimentos públicos e privados no Brasil nos próximos anos. A partir do diagnóstico produzido pelo Censo, é possível acompanhar o crescimento, a distribuição geográfica e a evolução das características da população ao longo do tempo, identificar áreas de investimentos prioritárias em saúde, educação, habitação, transportes, energia e programas de assistência a crianças, jovens e idosos, assim como selecionar locais que necessitam de programas de estímulo ao crescimento econômico e ao desenvolvimento social.

Com base nas informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

I- Além do prejuízo na orientação das políticas públicas, a falta de dados atualizados proveniente do Censo impacta negativamente no federalismo.

PORQUE

II - O Censo também é uma ferramenta que orienta o tamanho dos repasses destinados a municípios e estados. Sem atualização, uma determinada cidade que teve forte crescimento populacional nos últimos anos pode receber menos recursos e outra que passou por um fluxo de emigração pode receber mais recursos do que o devido, por exemplo.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

Alternativas:	<p>(alternativa A) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.</p> <p>(alternativa B) As asserções I e II são falsas</p> <p>(alternativa C) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA) As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.</p> <p>(alternativa E) As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.</p>
----------------------	--

5ª QUESTÃO

Enunciado:

Seleção multicultural: países de origem dos pais dos jogadores da França



Fonte: Enade (2018)

2022 é ano de Copa do Mundo de Futebol. A seleção francesa repete uma composição multicultural, assim como foi notado em 2018. Naquele ano, a seleção da França foi composta de 19 jogadores filhos de imigrantes da África e de outros países da Europa, o que fez desse elenco mais multicultural do que o time campeão da Copa de 1998. Apenas o goleiro Lloris, o lateral Pavard, o atacante Giroud e o meia Thauvin não se encaixavam nessa descrição. Tal composição suscitou inúmeros debates acerca da presença de imigrantes na sociedade francesa e do multiculturalismo na Europa. À perspectiva multicultural se contrapõem à xenofobia, ao racismo, à islamofobia, entre outras formas de segregação humana, sobretudo de imigrantes e seus descendentes.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/esporte/2018/07/multiculturais-franca-e-belgica-buscam-unidade-nacional-na-copa.shtml>>. Questão adaptada do Enade 2018

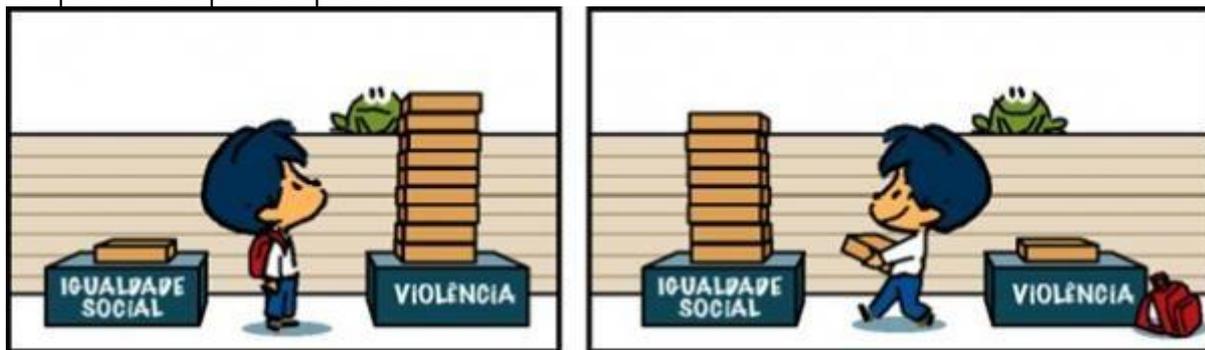
Considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

Alternativas:	<p>(alternativa A) A inclusão de jogadores de origem árabe e africana na seleção francesa teve o efeito imediato de minimizar visões e interpretações equivocadas dos efeitos da migração, como desemprego e pobreza.</p> <p>(alternativa B) A presença de jogadores franceses de origem africana sinaliza a efetiva integração dos imigrantes e de seus descendentes à sociedade francesa, após longo processo de incentivo à inclusão social de estrangeiros no país.</p> <p>(alternativa C) A admiração dos torcedores pelos jogadores da seleção francesa evidencia a redução do preconceito de cidadãos franceses contra descendentes de imigrantes.</p> <p>(alternativa D) O aumento do número de jogadores filhos de imigrantes e a ampliação da diversidade de nacionalidades ameaçam a perpetuação dos valores e da tradição do povo francês.</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) A composição da seleção francesa aponta para a importância da perspectiva multicultural, em que se valorizam as formas de convívio entre os diferentes, a mediação de conflitos identitários e o exercício da alteridade.</p>
----------------------	--

6ª QUESTÃO

Enunciado:

Observe a charge do personagem Armandinho, leia o texto proposto e responda o que se pede:



Tirinha de Alexandre Beck

De acordo com a Prof^a. Cecília Minayo, socióloga, pesquisadora emérita da Fundação Oswaldo Cruz, a violência é um fenômeno de causalidade complexa. Ela pode ser física, atingindo diretamente a integridade corporal, traduzindo-se em homicídios, agressões, violações e torturas. Pode também ser econômica, que consiste no desrespeito e apropriação, contra a vontade dos donos ou de forma agressiva, de algo de sua propriedade e de seus bens. Pode, ainda, ser moral e simbólica, aquela que trata da dominação cultural, ofendendo a dignidade e desrespeitando os direitos do outro.

No Brasil, a violência é um fenômeno sócio-histórico, fundante e estrutural na nossa constituição social. A violência no Brasil desenvolveu-se historicamente como um instrumento político de manutenção da unidade territorial e da base econômica escravocrata. Os reflexos culturais e institucionais desse processo, somados a fatores como concentração de renda e desigualdade social são fatores que explicam as estatísticas de violência no nosso país. Somam-se nesse contexto outros elementos que conferem à violência um caráter multifacetado, como atributos individuais (constituição psíquica e de formação de personalidade dos perpetradores de atos violentos), políticas públicas fomentadoras de confronto, dispositivos legais tolerantes com algumas formas de violência, discursos estigmatizantes e de ódio que conduzem à “desumanização” de coletivos que se contrapõem no campo do posicionamento político ou religioso ou que pertencem a grupos étnicos específicos, dentre outros.

Analisar as afirmativas a seguir, considerando a tirinha e o texto:

- I. A charge do personagem Armandinho, de forma ilustrativa, passa a seguinte ideia: violência e igualdade social são inversamente proporcionais.
- II. A charge do personagem Armandinho e o texto passam mensagens contraditórias sobre o fenômeno da violência.
- III. O texto aponta a desigualdade social como uma das causas da violência. Não como a única causa, mas como um fator num universo multicausal.
- IV. O texto apresenta a concentração de renda e a desigualdade social como fatores que prevalecem sobre as causas históricas, culturais, psíquicas e comportamentais.

É correto o que se afirma em:

Alternativas: (alternativa A)
I, II e III, apenas.

(alternativa B)
I e II, apenas.

(alternativa C)
I, II, III e IV.

(alternativa D) (CORRETA)

I e III, apenas.

(alternativa E)

II e III, apenas.

7ª QUESTÃO

Enunciado:

Leia o texto e analise os painéis apresentados para responder o que se pede.

O Marco Legal do Saneamento Básico completou dois anos em 15 de julho de 2022. A nova legislação modernizou o ambiente regulatório nacional, adicionando segurança jurídica e previsibilidade necessária à atração de investimentos privados significativos para o setor. O objetivo foi estabelecer alternativas de financiamento e mecanismos para universalizar os serviços de saneamento básico no Brasil até 2033, garantindo que 99% da população tenha acesso ao abastecimento de água e 90% à coleta e tratamento de esgoto. O ponto de partida da nova legislação consiste no incentivo para que os municípios façam adesão ao modelo de regionalização da prestação dos serviços de saneamento básico, com o estabelecimento da cobrança pela prestação dos serviços, o que favorece ganhos de escala para a modelagem econômico-financeira a partir de arranjos sustentáveis de municípios. Desse modo, a universalização dos serviços de saneamento pode ser viabilizada em cidades que não tenham capacidade individual para o alcance das metas, nos prazos estabelecidos.



Fonte: SNIS/Ministério do Desenvolvimento Regional

A partir das informações apresentadas, associadas ao painel do Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento (SNIS), que compara o atendimento com rede de água e esgoto em 2010 e 2020, é correto afirmar que:

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA)</p> <p>O modelo incentivado pelo Marco Legal do Saneamento Básico pressupõe a união de municípios regionalmente de forma a garantir acesso a rede de água e esgoto em cidades que isoladamente não possuiriam capacidade de atrair o interesse do setor privado.</p> <p>(alternativa B)</p> <p>Tomando por base o ano de 2020, o atendimento à população total com coleta e tratamento de esgoto precisaria crescer 25,0% em 13 anos para atingir o objetivo do Marco Legal do Saneamento Básico.</p> <p>(alternativa C)</p> <p>Se o percentual de atendimento com rede de água para a população total seguir ritmo uniforme de crescimento idêntico ao da década 2010-2020, em 2033, o objetivo do Marco Legal do Saneamento Básico, referente ao acesso a abastecimento de água, será alcançado.</p> <p>(alternativa D)</p> <p>Os maiores desafios para o alcance dos objetivos do Marco Legal do Saneamento Básico está no atendimento à população urbana, residente nas metrópoles.</p> <p>(alternativa E)</p> <p>Se o percentual de atendimento com rede de esgoto para a população total seguir ritmo uniforme de crescimento idêntico ao da década 2010-2020, em 2033, o objetivo do Marco Legal do Saneamento Básico, referente à coleta e tratamento de esgoto, será alcançado.</p>
----------------------	--

8ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A partir dos textos e imagem apresentados sobre Rios Voadores, escolha a alternativa que responde à questão:</p> <p>Um dito popular antigo da região amazônica dizia que por lá havia apenas duas estações: a úmida e a mais úmida. Mas a degradação da floresta, com aumento de desmatamento e queimadas, já mudou a tradição. Há períodos de seca, e a época úmida não dura tanto. O que seria uma tragédia por si só promete um futuro ainda mais distópico para o Brasil – sem a Amazônia, o país pode virar um deserto. Quem explica esse cenário é o cientista Antonio Nobre, um dos responsáveis por demonstrar como ‘rios voadores’ formados na Amazônia irrigam grande parte do Brasil e da América do Sul. Uma árvore grande, escreve Nobre no relatório <i>O Futuro Climático da Amazônia</i>, bombeia do solo para a atmosfera mil litros de água por dia. A floresta, como um todo, joga no ar um volume maior de água do que o do próprio rio Amazonas. Essa imensa massa de ar repleta de vapor de água viaja até três mil quilômetros América do Sul à dentro. Isso ocorre por meio da transpiração das árvores. (...) No cenário mais dramático, a devastação da Amazônia poderia transformar o Brasil numa espécie de Austrália. Franjas de áreas úmidas no litoral com um grande deserto no centro do país. Para evitar isso, é fundamental frear de imediato a destruição da floresta. Também não custa olhar para o conhecimento de povos que viveram em harmonia por ali durante séculos.</p> <p>José Paulo Vicente. Disponível em: https://www.nationalgeographicbrasil.com/ciencia/2021/03/posso-explicar-rios-voadores-da-amazonia-brasil-deserto</p>
-------------------	--

Os rios voadores são “cursos de água atmosféricos”, formados por massas de ar carregadas de vapor, muitas vezes acompanhados por nuvens, que são propelidos pelos ventos. Essas correntes de ar invisíveis passam por cima das nossas cabeças, carregando umidade da Bacia Amazônica para o Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. A floresta amazônica funciona como uma bomba d’água. Ela puxa para dentro do continente a umidade evaporada pelo Oceano Atlântico e carregada pelos ventos alísios. Ao seguir terra adentro, a umidade cai como chuva sobre a floresta. Pela ação da evapotranspiração das árvores sob o sol tropical, a floresta devolve a água da chuva para a atmosfera na forma de vapor de água. Dessa forma, o ar é sempre recarregado com mais umidade, que continua sendo transportada rumo ao oeste para cair novamente como chuva mais adiante. Propelidos em direção ao oeste, os rios voadores (massas de ar) recarregados de umidade – boa parte dela proveniente da evapotranspiração da floresta – encontram a barreira natural formada pela Cordilheira dos Andes. Eles se precipitam parcialmente nas encostas leste da cadeia de montanhas, formando as cabeceiras dos rios amazônicos. Porém, barrados pelo paredão de 4.000 metros de altura, os rios voadores, ainda transportando vapor de água, fazem a curva e partem em direção ao sul, rumo às regiões do Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil e aos países vizinhos. É assim que o regime de chuva e o clima do Brasil se deve muito a um acidente geográfico localizado fora do país! A chuva, claro, é de suma importância para nossa vida, nosso bem-estar e para a economia do país. Ela irriga as lavouras, enche os rios terrestres e as represas que fornecem nossa energia.

Disponível em: <https://riosvoadores.com.br/o-projeto/fenomeno-dos-rios-voadores/>



I- A desertificação da região central do Brasil pode ser uma consequência extrema do desmatamento da floresta amazônica se a destruição da floresta amazônica não for contida.

PORQUE

II - A cabeceira dos rios amazônicos é formada pela precipitação da evapotranspiração florestal ao encontrar a barreira natural da Cordilheira dos Andes.

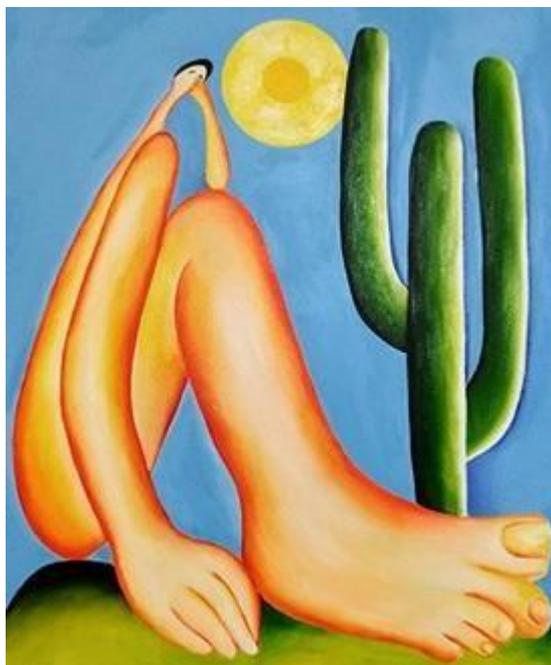
A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA) As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.</p> <p>(alternativa B) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.</p> <p>(alternativa C) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.</p> <p>(alternativa D) As asserções I e II são falsas.</p> <p>(alternativa E) As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.</p>
---------------	---

9ª QUESTÃO

Enunciado:

A figura reproduzida a seguir trata-se de uma clássica obra de Tarsila do Amaral, denominada Abaporu. Pintada a óleo em 1928, para ser oferecida a seu então marido, o escritor Oswald de Andrade, o quadro é uma peça representante do Modernismo Brasileiro.



Quando Oswald recebeu a tela ficou encantado e disse que aquele era o melhor quadro que Tarsila já havia pintado. Os elementos que constam na tela, especialmente a inusitada figura ao centro, despertaram em Oswald a ideia da criação do Movimento Antropofágico. Abaporu significa canibal, em tupi-guarani.

Analise as afirmativas a seguir sobre o Modernismo:

- I. Características do Modernismo no Brasil incluem a liberdade estética, a valorização da cultura brasileira e a crítica social. Diferentemente do Modernismo europeu, no Brasil esse movimento cultural se restringiu às artes plásticas, sem representatividade no campo da literatura e da música.
- II. O marco do Modernismo Brasileiro foi a Semana de Arte Moderna, que reuniu pintores, escultores, compositores, músicos e escritores em São Paulo no ano de 1922, cujo centenário está sendo celebrado em 2022.
- III. Abaporu é um marco do movimento antropofágico, característico do Modernismo Brasileiro, liderado por Oswald de Andrade, cuja proposta era “engolir” as técnicas e as influências de outros países e fomentar o desenvolvimento de uma nova estética artística brasileira.

É correto o que se afirma em:

Alternativas:	(alternativa A) I, II e IV, apenas. (alternativa B) (CORRETA) I, III e IV, apenas. (alternativa C) I, II e III, apenas. (alternativa D) I, II, III e IV. (alternativa E) II, III e IV, apenas.
---------------	--

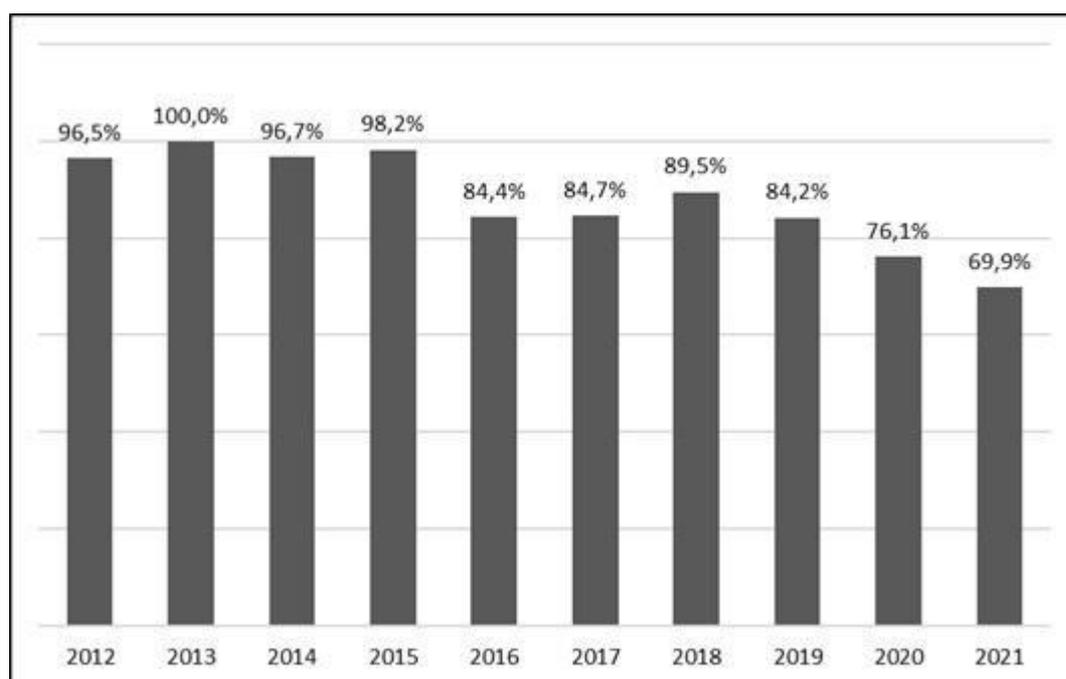
10ª QUESTÃO

Enunciado:

Matéria publicada em 02 de agosto de 2022, pelo Conselho Nacional de Saúde (Ministério da Saúde), informa sobre a baixa adesão à vacina contra a poliomielite no Brasil: “Há 10 anos, o Zé Gotinha ganhou um aliado de peso para manter a paralisia infantil longe das crianças brasileiras: a vacina inativada contra a poliomielite, cuja injeção intramuscular é considerada mais eficaz e segura do que as famosas gotinhas que erradicaram a doença no Brasil e em boa parte do mundo. Apesar disso, o aniversário de uma década dessa vacina no Programa Nacional de Imunizações (PNI) está sendo lembrado em agosto deste ano com preocupação por parte de pesquisadores e autoridades de saúde: enquanto a doença reaparece em algumas partes do mundo, a cobertura vacinal contra a pólio no Brasil está cada vez mais longe da meta de crianças protegidas”.

A meta recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é que se imunize 95,0% das crianças nascidas no ano. Observe a série histórica do percentual de cobertura vacinal apresentada no gráfico a seguir:

Cobertura vacinal da poliomielite de 2012 a 2021 – Percentual de crianças nascidas no ano imunizadas no Brasil



O Brasil não detecta casos de poliomielite desde 1989 e, em 1994, recebeu da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) a certificação de área livre de circulação do poliovírus selvagem, em conjunto com todo o continente americano. A queda das coberturas vacinais no continente, porém, fez a OPAS listar o Brasil e mais sete países da América Latina como áreas de alto risco para a volta da doença. O alerta ocorre em um ano em que o Malawi, na África, voltou a registrar um caso de poliovírus selvagem, e a cidade de Nova York, nos Estados Unidos, notificou um caso de poliomielite com paralisia em um adulto que não teria viajado para o exterior.

Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/ultimas-noticias-cns/2581->

	<p>vacina- inativada-da-polio-completa-10-anos-com-baixa-adesao-no-brasil</p> <p>Considerando o texto e as informações apresentadas no gráfico acima, assinale a opção correta:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) A queda no percentual de cobertura vacinal para poliomielite no Brasil foi maior de 2019 para 2020, do que de 2015 para 2016.</p> <p>(alternativa B) O recorte da série histórica apresentada no gráfico demonstra uma tendência de estabilidade na cobertura vacinal para poliomielite no Brasil nos últimos quatro anos.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) O incremento no percentual de cobertura vacinal para poliomielite no Brasil foi maior de 2017 para 2018, do que de 2014 para 2015.</p> <p>(alternativa D) O aumento da cobertura vacinal para poliomielite no Brasil nos anos de pico da pandemia da Covid pode ser atribuído ao estímulo vacinal gerado pelas campanhas de imunização para o combate ao coronavírus.</p> <p>(alternativa E) O último ano no qual o Brasil atingiu a meta de cobertura vacinal para poliomielite preconizada pela OMS foi 2018.</p>

11ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>(Unesc/2022 - Prefeitura de Laguna/SC – Nutricionista - ADAPTADA) A disciplina de Avaliação Nutricional é fundamental para a formação do Nutricionista. A instrumentalização nos métodos de avaliação nutricional e a realização do diagnóstico nutricional são importantes para outras disciplinas. Sobre os métodos de avaliação nutricional nas diferentes faixas etárias, analise as alternativas abaixo e, em seguida assinale a alternativa correta.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA) A Relação Cintura-Quadril (RCQ) é um indicador muito utilizado para avaliar a distribuição da gordura abdominal e auxilia na avaliação do risco de doenças cardiovasculares.</p> <p>(alternativa B) A Dobra Cutânea Tricipital (DCT) é medida no ponto de maior circunferência aparente do ventre muscular do bíceps.</p> <p>(alternativa C) O inquérito alimentar usados para obter informações qualitativas e/ou quantitativas sobre o consumo alimentar do paciente, é classificado como um método subjetivo de avaliação nutricional.</p> <p>(alternativa D) A Circunferência da Panturrilha (CP) é uma medida corporal recomendada pela OMS para o diagnóstico da desnutrição, que não deve ser utilizada em idosos.</p> <p>(alternativa E) A investigação bioquímica é essencial para a avaliação de insuficiências e deficiências de nutrientes. É classificada como método subjetivo de avaliação nutricional.</p>

12ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A palavra semiologia vem do grego e significa: “semeion” = sinal; “logos” = estudo. A semiologia estuda os sinais e sintomas das doenças e também é uma ferramenta muito útil para o diagnóstico de deficiências nutricionais. Pacientes com conjuntiva pálida, manchas de Bitot e xantelasma provavelmente estão com os seguintes diagnósticos, respectivamente:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) Desnutrição, Deficiência de vitamina C e Hiperlipidemia.</p> <p>(alternativa B) Hipovitaminose D, Anemia Ferropriva e Desnutrição.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) Anemia Ferropriva, Hipovitaminose A e Dislipidemia.</p> <p>(alternativa D) Hipovitaminose A, Desnutrição e Anemia Megaloblástica.</p> <p>(alternativa E) Dislipidemia, Deficiência de vitamina C e Anemia Megaloblástica.</p>

13ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>“O Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA se realiza quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade com outros, têm acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção” (Organização das Nações Unidas, 1999).</p> <p>Considerando esta definição, analise o caso a seguir.</p> <p>As comunidades indígenas guaranis-kaiowás do município de Dourados, estado do Mato Grosso do Sul, vivem em uma área de terra tão pequena que não lhes dá condições de viver dignamente e de produzir ou obter seus alimentos tradicionais por meio da agricultura, pesca e caça. Em decorrência dessa situação, 17 crianças morreram por desnutrição em 2005. Os governos federal e estadual, como medida emergencial, distribuíram cestas básicas de alimentos. Porém, alguns alimentos (farinha de trigo e leite em pó) não faziam parte da cultura alimentar do povo guarani-kaiowá. Assim, essa medida não foi eficaz para reverter o quadro de desnutrição que afetou a aldeia.</p> <p>Que conceito inerente ao DHAA prejudicou a eficácia da solução nesse caso?</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) Acesso</p> <p>(alternativa B) Educação Alimentar e Nutricional</p> <p>(alternativa C) Estabilidade</p> <p>(alternativa D) Disponibilidade</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) Adequação</p>

14ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Conforme dispõe expressamente na Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) nº 11.346/2006, observe a afirmação abaixo:</p> <p>"Consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis"</p> <p>Esta afirmação corresponde ao conceito:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN)</p> <p>(alternativa B) do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)</p> <p>(alternativa C) da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional</p> <p>(alternativa D) (CORRETA) da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)</p> <p>(alternativa E) do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)</p>

15ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A Técnica Dietética (TD) é um dos componentes pedagógicos fundamentais para a formação do nutricionista, sendo a área da nutrição que reúne e produz conhecimentos referentes às etapas de seleção, pré-preparo e preparo dos alimentos, envolvidos tanto nas atividades de avaliação de consumo quanto de planejamento da dieta de indivíduos e grupos.</p> <p>Sobre a TD e as competências fundamentais para a formação nessa área, avalie as afirmativas abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Uma das competências para a formação em TD é indicar o procedimento de preparo que evite a produção de compostos com ação tóxica ou antinutricional.II. O nutricionista deverá elaborar fichas técnicas de preparo, privilegiando o uso de ingredientes com menor custo, sem necessariamente qualidade nutricional.III. Cabe ao nutricionista indicar o processamento que resulte em maior retenção de nutrientes e compostos bioativos e que promova sua biodisponibilidade. <p>Assinale a alternativa que apresenta apenas afirmações verdadeiras:</p>
-------------------	--

Alternativas:	<p>(alternativa A) I, apenas.</p> <p>(alternativa B) III, apenas.</p> <p>(alternativa C) II, apenas.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA)</p> <p>I e III, apenas.</p> <p>(alternativa E) I e II, apenas.</p>
----------------------	---

16ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Cresce a cada dia a quantidade de pessoas que adota alimentos mais saudáveis em sua rotina a fim de preservar sua saúde. Os alimentos integrais são uma opção mais saudável frente ao objetivo de alcançar maior qualidade de vida através da alimentação. Entretanto, antes de introduzir no mercado alimentício versões integrais de alimentos já estabelecidos com apresentações convencionais, é necessário analisar algumas características da versão integral dos alimentos. Analise as opções abaixo e selecione a que apresenta a análise correta a ser empregada.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA)</p> <p>Análise sensorial - teste afetivo pareado</p> <p>(alternativa B)</p> <p>Análise Centesimal - teste descritivo triangulado</p> <p>(alternativa C)</p> <p>Análise Centesimal - teste afetivo pareado</p> <p>(alternativa D)</p> <p>Análise sensorial - teste descritivo pareado</p> <p>(alternativa E)</p> <p>Análise sensorial – teste discriminativo triangulado</p>

17ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>De acordo com Monteiro et al. (2000), a transição nutricional é um processo que inclui mudanças cíclicas importantes no perfil nutricional da população, as quais são determinadas por uma série de variações econômicas, demográficas, ambientais e socioculturais que se relacionam entre si e que trazem como consequência modificações no padrão e no tipo de alimentação e atividade. Com base nessa informação, assinale a alternativa que apresenta uma das diversas causas da transição nutricional.</p>
-------------------	---

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA) Inserção da mulher/mãe no mercado de trabalho, o que faz que ela não tenha tempo de cozinhar para a família.</p> <p>(alternativa B) Diminuição da proporção de lipídios no total do consumo energético.</p> <p>(alternativa C) Reforma sanitária na década de 40, que proporcionou mais saúde e melhor alimentação, o que levou, posteriormente, ao sobrepeso e à obesidade de grande parte da população.</p> <p>(alternativa D) Diminuição da ingestão calórica aparente, que se reflete em todas as análises de disponibilidade de alimentos no País.</p> <p>(alternativa E) Aumento generalizado das atividades físicas pelo uso de tecnologias que as favorecem.</p>
----------------------	--

18ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Com o objetivo de estudar a prevalência de hipertensão arterial na população de indivíduos maiores de 30 anos, um grupo de pesquisadores desenvolveu um estudo que consistiu na aplicação de um questionário com perguntas sobre os seguintes dados: variáveis demográficas, socioeconômicas, comportamentais e estar ou não em tratamento para hipertensão arterial.</p> <p>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.</p> <p>Assinale a afirmativa que descreva o tipo de estudo utilizado na pesquisa.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) Coorte</p> <p>(alternativa B) Ensaio clínico</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) Transversal</p> <p>(alternativa D) Ecológico</p> <p>(alternativa E) Caso-controle</p>

19ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A campanha nacional do Sistema Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN), cujo tema foi "Nutrição e Sustentabilidade: alimente essa ideia, o planeta agradece" (CFN/CRN, 2015) visava conscientizar a sociedade sobre a importância de praticar hábitos saudáveis na hora de escolher alimento que fará parte da sua dieta. Uma alimentação adequada depende dos meios sustentáveis de produção, distribuição e oferta. O nutricionista deve se posicionar a favor da preservação e defesa do ecossistema, apoiando iniciativas pelo direito humano à alimentação e pela segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Observe a situação a seguir: O nutricionista de uma UAN no município de Teresópolis, desenvolve rotineiramente as seguintes atividades:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos alimentos;II. Aquisição de hortaliças orgânicas de produtores locais;III. Aplicação da técnica de branqueamento de alimentos para posterior congelamento;IV. IV- Monitoramento dos alimentos porcionados cozidos (pré-preparados), sendo mantidos sob refrigeração a 4°C ou aquecidos acima de 60°C. <p>A partir desta exposição, analise a atuação deste nutricionista e selecione a opção correta:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA)</p> <p>As atividades I, II, III e IV representam ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</p> <p>(alternativa B)</p> <p>As atividades I, III e IV representam ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</p> <p>(alternativa C)</p> <p>As atividades II, III e IV representam ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</p> <p>(alternativa D)</p> <p>As atividades I, II e III representam ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</p> <p>(alternativa E)</p> <p>As atividades I, II e IV representam ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</p>

20ª QUESTÃO

Enunciado:

A produção de resíduos e o consumo inconsciente e insustentável de produtos foram debatidos e começaram a sensibilizar várias áreas da sociedade. Nesse cenário, a Lei nº 12.305, de 2010, instituiu no Brasil a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), que inclui um conjunto de princípios, instrumentos, diretrizes, metas e ações que visam o gerenciamento adequado dos resíduos (BRASIL, 2010). A Organização das Nações Unidas (ONU) define o termo sustentabilidade como "desenvolvimento que atenda às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de atender às suas próprias necessidades"

Nesse contexto, a sustentabilidade surge como um conceito que deve ser inserido em todas as esferas que sofrem ações da atividade humana, pois em qualquer atividade, para o desenvolvimento de um produto ou serviço, podem ser gerados impactos ambientais.

Sobre esta temática relacionada à produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observe as afirmativas abaixo:

- I. Os recursos naturais mais utilizados dentro das UANs são água e energia.
- II. Nas UANs os resíduos mais gerados são oriundos da limpeza, pré-preparo e preparo dos alimentos, como cascas, caroços, ossos, pele, espinhas, óleo utilizado e restos de embalagens.
- III. As UANs são grandes produtoras de diversos tipos de resíduos, mas os efeitos de sua liberação no meio ambiente podem ser minimizados por meio de práticas como: uso acionamento automático das luzes, torneiras automáticas, uso consciente dos recursos naturais, utilização do alimento de forma integral.
- IV. O nutricionista responsável por uma UAN, ao gerenciar, deve observar todos os processos realizados em cada etapa da produção de alimentos, como: planejamento de cardápio, aquisição de matéria-prima, armazenamento, pré-preparo e preparo, buscando estratégias para reduzir uso de recursos naturais e produção de resíduos, de forma a preservar o meio ambiente, envolvendo também treinamento de funcionários e conscientização dos usuários.

Selecione a alternativa que apresenta as afirmativas corretas:

Alternativas:	(alternativa A) I, II e IV (alternativa B) I, II e III (alternativa C) I, III e IV (alternativa D) II, III e IV (alternativa E) (CORRETA) I, II, III e IV
----------------------	---

21ª QUESTÃO

Enunciado:	Considerando a RDC nº 216 do Ministério da Saúde (Brasil, 2004) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sobre matérias-primas, ingredientes, embalagens e preparação do alimento, é correto o que se afirma em:
Alternativas:	(alternativa A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso e de fácil higienização, como madeira, plástico ou MDP. (alternativa B) Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados antes de serem armazenados junto aos demais insumos. (alternativa C) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente por, no máximo, duas horas, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. (alternativa D) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente por, no máximo, duas horas e, os funcionários que manipulam alimentos crus devem utilizar luvas de látex descartáveis. (alternativa E) (CORRETA) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

22ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A Resolução ANVISA RDC nº 216 (Brasil, 2004) é o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Estabelece procedimentos de boaspráticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.</p> <p>Os seguintes incisos relatam algumas práticas de manipulação de alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none">I. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.II. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica.III. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.IV. Medida de planejamento: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, ou o acesso de problemas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.V. Saneantes: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.VI. Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. <p>Estão de acordo com a Resolução o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I, III e V.</p> <p>(alternativa B) II, III e IV.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) I, II e VI.</p> <p>(alternativa D) III, IV e VI.</p> <p>(alternativa E) II, V e VI.</p>

23ª QUESTÃO

Enunciado:	Na terapia nutricional da obesidade, além da dieta hipocalórica, podemos utilizar diferentes alimentos e/ou fitoterápicos com compostos bioativos que podem auxiliar no processo de emagrecimento e de melhora do estado metabólico, em geral, do paciente. Sobre esses alimentos e fitoterápicos, assinale a opção que contém um alimento funcional utilizado na terapia nutricional da obesidade e seu respectivo composto bioativo:
Alternativas:	<p>(alternativa A) Gengibre – sinefrina</p> <p>(alternativa B) (CORRETA)</p> <p>Chá verde – catequinas e epigallocatequina galato</p> <p>(alternativa C) Romã – capsaicina</p> <p>(alternativa D) Óleo de peixe – ácido oléico e oleuropeína</p> <p>(alternativa E) Citrus aurantium (laranja-da-terra) - gingerol</p>

24ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A Resolução CFN Nº 680, de 19 de janeiro de 2021, regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista na assistência nutricional e dietoterápica. No capítulo I, sobre a habilitação do nutricionista para a adoção da fitoterapia a legislação dispõe algumas observâncias para a prática do profissional e dentre elas o conhecimento sobre os fitoterápicos. Considerando a fitoterapia um dos métodos mais antigos utilizado para tratamento de doenças por meio de plantas medicinais em suas diferentes preparações.</p> <p style="text-align: center;">Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html</p> <p>Sobre a fitoterapia, assinale a alternativa correta.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) Planta fresca (<i>in natura</i>) é planta medicinal, que contenha as substâncias responsáveis pela ação terapêutica, após processos de coleta, estabilização – quando aplicável – e secagem.</p> <p>(alternativa B) (CORRETA)</p> <p>Derivado vegetal é o produto da extração da planta medicinal fresca ou da droga vegetal, que contenha as substâncias responsáveis pela ação terapêutica.</p> <p>(alternativa C) Fitoterápico manipulado é a espécie vegetal, cultivada ou não, utilizada com propósitos terapêuticos.</p> <p>(alternativa D) Fitoterápico industrializado é aquele preparado em farmácias, com manipulação autorizada pela Vigilância Sanitária.</p> <p>(alternativa E) Planta seca ou droga vegetal é a espécie vegetal, cultivada ou não, utilizada com propósitos terapêuticos e coletada no momento de uso.</p>

25ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, o estoque tem um papel muito importante por auxiliar na produção das refeições e garantir a execução do cardápio planejado. Sobre a estocagem de alimentos leia as afirmativas abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, comocaixas de papelão ou sacos de papel.II. As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e registro em órgão competente.III. Produtos descartáveis também devem ser mantido separados.IV. Devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto, para permitir a circulação de ar entre os alimentos. <p>É correto o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I, II e III. (alternativa B) Apenas I é correta. (alternativa C) (CORRETA) I, II, III e IV. (alternativa D) Apenas I e II. (alternativa E)</p>

26ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>No aconselhamento nutricional nas diferentes fases do ciclo da vida deve-se considerar fatores importantes como os econômicos e culturais, além de preferências, motivações, hábitos e comportamentos alimentares. Profissionais de saúde devem ter um olhar cuidadoso em relação aos idosos, a fim de contribuir para que tenham uma vida não só mais longa, mas também com ótima qualidade, mais saúde e bons hábitos alimentares.</p> <p>Analise as afirmativas e assinale a alternativa que melhor descreve fatores importantes a serem considerados no aconselhamento nutricional para idosos.</p>
-------------------	--

Alternativas:	<p>(alternativa A) Integridade dos órgãos sensoriais: olfato e paladar estão mais apurados, podendo assim, facilitar a adesão as orientações nutricionais.</p> <p>(alternativa B) Crenças e tabus muito presentes na vida dos idosos. Pode-se tentar desmitificar algumas ideias, no entanto, é fundamental impor as orientações nutricionais do profissional.</p> <p>(alternativa C) Deve-se falar de forma lenta, porém com informações detalhadas, complexas elinguagem técnica.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA) O ambiente onde vivem e as pessoas que os cercam exercem grande influênciano estilo de vida dos idosos. Pode ser interessante realizar ações de EAN paralelas com a família ou os cuidadores.</p> <p>(alternativa E) Ações de EAN em casas de repouso: conversar sobre escolhas alimentares e aimportância da alimentação saudável com os idosos de forma isolada.</p>
----------------------	--

27ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>(IBFC - IDAM - Técnico Extensionista Social/2019 - ADAPTADA) O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para políticas públicas tem comoum dos princípios para ações de educação alimentar e nutricional a sustentabilidade social, ambiental e econômica. Considerando o disposto, observe as afirmativas abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. A sustentabilidade é fundamental ao desenvolvimento e padrões de produção, abastecimento, comercialização, distribuição e consumo dealimentos. II. Não se atém apenas as dimensões ambientais, também amplia-se às relações humanas, sociais e econômicas. III. A necessidade alimentar não deve implicar no sacrifício de recursos renováveis e não renováveis. IV. As relações econômicas e sociais devem ser estabelecidas nos parâmetros éticos, de justiça, de equidade e da soberania. <p>Marque a opção que contém somente afirmativas corretas:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I, III e IV</p> <p>(alternativa B) (CORRETA) I, II, III e IV</p> <p>(alternativa C) I, II e IV</p> <p>(alternativa D) I e IV</p> <p>(alternativa E) I, II e III</p>

28ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A culinária brasileira herdou vários hábitos e costumes indígenas que continuam muito presentes nos dias de hoje, como a utilização da mandioca e seus derivados (farinha de mandioca e polvilho). O costume de se alimentar de peixes e frutos do mar é também uma herança indígena. Bem como o consumo de frutas silvestres tais como: o cupuaçu, graviola, o açaí, caju e o nosso famoso pequi.</p> <p>Sobre preparações e alimentos encontrados nas regiões do Brasil, avalie as afirmativas abaixo.</p> <ol style="list-style-type: none"> I. O feijão de corda chegou junto aos navios negreiros no porão das caravelas. Tem origem africana, trazida pelos colonizadores portugueses e espanhóis. Ganhou força no norte e nordeste, seus outros nomes na região norte são: feijão da colônia e feijão de estrada II. A sopa paraguaia foi trazida pelos paraguaios que se estabeleceram no Mato Grosso do Sul e aqui tornou-se prato típico nos nossos lanches. III. O caqui, originário da Ásia, é encontrado em regiões de clima temperado e subtropical, frutificando de fevereiro a abril e mais tardiamente até junho. A cultura foi introduzida em São Paulo em 1890, aclimatando-se muito bem no Brasil. IV. O painço é um cereal rico em flavonoides, compostos com propriedades antioxidantes que combatem o excesso de radicais livres no organismo, o Paraná destaca-se na sua produção. <p>É correto apenas o que se afirma em</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA)</p> <p>As afirmativas I, II, III e IV estão corretas. (alternativa B)</p> <p>Apenas a afirmativa I está correta. (alternativa C)</p> <p>As afirmativas I, II e III estão corretas. (alternativa D)</p> <p>As afirmativas I e III estão corretas. (alternativa E)</p> <p>As afirmativas I e IV estão corretas.</p>

29ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>De acordo com a classificação dos alimentos pelo grau de processamento industrial, presente no Guia alimentar para a população brasileira (2014), e considerando os alimentos em suas formas mais convencionais, assinale a alternativa que apresenta apenas alimentos da categoria processados.</p>
-------------------	---

Alternativas:	<p>(alternativa A) suco de caixinha, geleia de morango e arroz polido</p> <p>(alternativa B) suco de caixinha, arroz polido e barra de cereal</p> <p>(alternativa C) pão francês, barra de cereal e arroz polido</p> <p>(alternativa D) (CORRETA)</p> <p>(alternativa E) geleia de morango, pão francês e queijo parmesão</p> <p>arroz polido, pão francês e barra de cereal</p>
----------------------	---

30ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O envelhecimento populacional é uma realidade mundial devido à transição demográfica que os países em desenvolvimento estão vivenciando. Torna-se imprescindível conhecer as características dos indivíduos idosos, assim como as condições de saúde com o objetivo de melhorar a sua qualidade nutricional.</p> <p>No que se refere às alterações orgânicas, fisiológicas e metabólicas decorrentes do envelhecimento, analise os itens a seguir.</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Quanto à sensibilidade gustativa, especialmente, por gostos primários, é considerado o fator relevante, porque causa prejuízo para a alimentação adequada, devido à redução da ingestão alimentar. II. A ausência parcial ou total de dentes, ou o uso de próteses, a prevenção de doenças periodontais, de tumores e a ocorrência de xerostomia acarretam problemas de mastigação e de digestão dos alimentos. Esta situação faz com que estes indivíduos reduzam a ingestão de alimentos como carnes, frutas, verduras e legumes, principalmente sob a forma crua. III. A presença de disfagia implica riscos de aspiração de alimentos e má nutrição. IV. O tempo de esvaziamento gástrico diminui, apresentando quase três vezes mais lento do que indivíduos jovens, tornando mais eficaz a digestão. Além disso, aumenta a sensação de saciedade, contribuindo para menor ingestão alimentar. <p>É correto o que se afirma em</p>
-------------------	---

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA) As afirmativas II e III estão corretas.</p> <p>(alternativa B) Apenas a afirmativa III está correta.</p> <p>(alternativa C) Apenas a afirmativa II está correta.</p> <p>(alternativa D) As afirmativas II, III e IV estão corretas.</p> <p>(alternativa E) As afirmativas I, II e III estão corretas.</p>
----------------------	---

31ª QUESTÃO

<p>Enunciado:</p>	<p>A alergia à proteína do leite de vaca (APLV) acomete cerca de 3% das crianças menores de 3 anos em todo o mundo. Quanto mais precoce é diagnosticada, melhor o seu prognóstico.</p> <p>Analise as afirmativas a seguir, com base nos fatores que representam risco para o desenvolvimento da APLV.</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Carga genética, ou seja, parentes de 1º grau com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca. II. Introdução precoce da alimentação complementar. III. Aleitamento materno exclusivo. IV. Falha no mecanismo de defesa pela imaturidade do trato gastrointestinal. V. Oferta de fórmulas infantis a base de leite de vaca. <p>Marque a alternativa que apresenta as afirmativas corretas.</p>
<p>Alternativas:</p>	<p>(alternativa A) Apenas II, III, IV e V.</p> <p>(alternativa B) Apenas I, IV e V.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) Apenas I, II, IV e V.</p> <p>(alternativa D) Apenas I, II e III.</p> <p>(alternativa E) Apenas I, III, IV e V.</p>

32ª QUESTÃO

<p>Enunciado:</p>	<p>Pela Organização Mundial da Saúde (OMS), a adolescência é o período de transição entre a infância e a idade adulta. No que se refere aos aspectos nutricionais envolvidos na adolescência, analise os itens a seguir.</p> <ol style="list-style-type: none"> I. A necessidade proteica é determinada pela quantidade necessária para manter o crescimento de novos tecidos, que durante a adolescência podem representar uma porção substancial da necessidade total. II. As necessidades de cálcio são maiores durante a puberdade e adolescência do que em qualquer outro período da vida, devido ao acelerado desenvolvimento muscular, esquelético e endócrino. III. O cálculo energético na adolescência é um processo simples, já que não há necessidade de conhecer a fase pubertária em que o adolescente se encontra. <p>É correto o que se afirma em</p>
--------------------------	--

Alternativas:	<p>(alternativa A) Apenas a afirmativa II está correta. (alternativa B) (CORRETA) As afirmativas I e II estão corretas. (alternativa C) As afirmativas II e III estão corretas. (alternativa D) As afirmativas I, II e III estão corretas. (alternativa E) Apenas a afirmativa I está correta.</p>
----------------------	---

33ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A ficha técnica de preparação (FTP) é um instrumento gerencial e de apoio operacional utilizada na área de alimentação coletiva, a qual pode auxiliar na precificação de uma refeição/produto alimentício, fixação de padrões, etc. Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.</p> <ol style="list-style-type: none"> I. São considerados objetivos da FTP: tornar a receita reproduzível, manter controle sobre custos, preparo correto. II. Reduzir as perdas durante a preparação do alimento, facilitar o setor de compras viabilizando uma programação. III. Dentre as aplicações da FTP destacam-se a elaboração de cardápios personalizados, dietas restritivas, considerando diversas doenças metabólicas e a complexidade em Unidades de Alimentação e Nutrição. IV. As informações básicas de uma FTP incluem: nome da preparação, ingredientes e modo de preparo; além, disso podem ser personalizadas de acordo com o perfil e necessidade de cada serviço. V. O tempo de preparo, o qual inclui pré-preparo, preparo, montagem e finalização do prato, é um item que pode constar em uma FTP. <p>A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I, II, III e IV (alternativa B) II, III, IV e V (alternativa C) II e V apenas (alternativa D) I, II e III (alternativa E) (CORRETA) I, II, IV e V</p>

34ª QUESTÃO

Enunciado:	Um restaurante comercial foi alvo de fiscalização sanitária depois de uma denúncia que apontou casos de dez clientes que apresentaram sintomas de náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais, após o consumo de alimentos no estabelecimento. As amostras do cardápio servido aos clientes incluíam arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata chips, salada de alface e tomate, mousse de chocolate e suco de laranja natural. Após análise das condições da cozinha do restaurante, foi identificada contaminação por <i>Staphylococcus aureas</i> e <i>Escherichia Coli</i> . Ao receber multa e advertência, o dono do estabelecimento contratou um nutricionista para realizar consultoria e implementar as boas práticas de manipulação de alimentos com o objetivo de adequar o local às normas da legislação. Considerando essa situação, assinale a opção que apresenta uma orientação correta do nutricionista para prevenir novos casos de contaminação por <i>Staphylococcus aureas</i> e <i>Escherichia Coli</i> .
Alternativas:	<p>(alternativa A) Reaproveitar o estrogonofe do balcão de distribuição desde que o binômio tempo-temperatura seja controlado.</p> <p>(alternativa B) Orientar o manipulador de alimentos a usar máscara descartável a fim de prevenir a contaminação por <i>Escherichia coli</i>.</p> <p>(alternativa C) Lavar alface e tomate em água corrente, sanitizar em solução de ácido acético e depois enxaguar, para redução dos microrganismos.</p> <p>(alternativa D) Priorizar a compra de vegetais orgânicos ou minimamente processados, o que garantiria a segurança do alimento.</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) Orientar que o manipulador de alimentos deve evitar falar enquanto desenvolve sua atividade, pois ele pode ser um portador assintomático de <i>Staphylococcus aureus</i>.</p>

35ª QUESTÃO

Enunciado:	Para um indivíduo saudável e não praticante de atividade física, geralmente a recomendação nutricional é que seja uma dieta normoproteica, ou seja, com aporte de proteínas dentro de uma faixa de normalidade estabelecida. Porém, caso esse indivíduo comece a ingerir uma quantidade maior de proteína, além do recomendado, qual poderá ser o destino desse excesso?
Alternativas:	<p>(alternativa A) Ser armazenado no músculo</p> <p>(alternativa B) Ser desviado para síntese de glicogênio</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) Ser desviado para sintetizar ácidos graxos</p> <p>(alternativa D) Ser reservado no fígado</p> <p>(alternativa E) Ser estocado na forma de aminoácidos</p>

36ª QUESTÃO

Enunciado:	O conhecimento da fisiologia e da bioquímica do sistema digestório é essencial para a prática clínica do nutricionista e seu exercício da profissão. Em relação à digestão dos carboidratos, diversos órgãos e processos são envolvidos. Pode-se dizer que a digestão química dos carboidratos é iniciada no seguinte órgão:
Alternativas:	(alternativa A) Estômago (alternativa B) Fígado (alternativa C) Pâncreas (alternativa D) Intestino delgado (alternativa E) (CORRETA) Boca

37ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O principal objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do seu serviço.</p> <p>Sobre o planejamento alimentar em uma UAN, analise as afirmativas.</p> <ol style="list-style-type: none">I. A elaboração do cardápio exige busca de receitas variadas e ao mesmo tempo controle de custos.II. O receituário-padrão da unidade é a relação de receitas ou fichas técnicas devidamente testadas e calculadas para atender ao número de porções definidas.III. O uso de fichas técnicas ou receitas padronizadas evita desperdício e auxilia o gerenciamento de processos e produtos.IV. A escolha das preparações para a combinação do cardápio deve ser iniciada pelo prato principal, que é referência para a programação das guarnições e, posteriormente, das entradas. <p>A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.</p>
Alternativas:	(alternativa A) III, apenas. (alternativa B) II e III, apenas. (alternativa C) I, II e IV, apenas. (alternativa D) (CORRETA) I, II, III e IV. (alternativa E) I e IV, apenas.

38ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O cardápio tem como função ofertar ao consumidor os nutrientes que serão escolhidos pessoalmente para o consumo no momento da alimentação, devendo apresentar equilíbrio e harmonia para proporcionar ao comensal a satisfação da ingestão dos alimentos no período da refeição. Ainda que pareça simples, existem diversos fatores que devem ser levados em consideração ao se elaborar um cardápio semanal ou mensal de unidade produtora de refeição, pois alguns aspectos são relevantes como a combinação de cores e sabores, o custo de cada prato, as quantidades que serão produzidas, a sazonalidade dos ingredientes, entre outros.</p> <p>Levando em consideração uma UAN empresarial que fornece 500 refeições por dia, são regras para a elaboração de um cardápio:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Não repetir forma de preparo dos alimentos, analisando os equipamentos que serão utilizados.II. Modificar origem da proteína e não estabelecer dias fixos para alguma preparação.III. Atentar para consistência das preparações e para sua coloração.IV. Atentar para o valor calórico, excesso de doces ou frituras, inclusão de verduras e legumes, entre outros. <p>Assinale a alternativa que apresenta as afirmações verdadeiras:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I, III e IV são corretas.</p> <p>(alternativa B) I, II e III são corretas.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA)</p> <p>I, II, III e IV são corretas.</p> <p>(alternativa D) II, III e IV são corretas.</p> <p>(alternativa E) I, III e IV são corretas.</p>

39ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O planejamento físico-funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição, se elaborado de forma adequada, é uma ferramenta indispensável para garantir a conformidade à legislação vigente, além de garantir a segurança, o conforto e a redução de agravos à saúde desses clientes.</p> <p>Considerando o planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), avalie as afirmações a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none">I. O termo “Marcha Avante”, utilizado no planejamento de uma UAN, refere-se à recomendação de que os diferentes setores de trabalho sejam ligados entre si por fluxos os mais curtos possíveis.II. . Ao planejar uma UAN, é preciso dimensionar a área física e determinar os equipamentos necessários para o funcionamento da unidade. Para tanto, é importante que se tenha conhecimento sobre o número de refeições diárias servidas, a quantidade de turnos e o tipo de atendimento a ser desenvolvido.III. Uma UAN deve prever locais específicos para operações de recebimento, armazenamento, pré- preparo, confeitaria, cocção, espera para distribuição, distribuição, higienização e tratamento de lixo, além de áreas anexas, como salas de administração, vestiários, sanitários, e áreas técnicas.IV. Monobloco, pallets, carros chassis e lavatórios são equipamentos comumente utilizados na área de recebimento de uma UAN.V. O planejamento físico-funcional de uma UAN deve considerar a ergonomia dos espaços de circulação, objetos e móveis. <p>É correto o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) II e IV apenas.</p> <p>(alternativa B) I, II, IV e V.</p> <p>(alternativa C) I, II, III, IV e V.</p> <p>(alternativa D) I e III apenas.</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) II, III, IV e V.</p>

40ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A estrutura física funcional ideal de uma cozinha deve possibilitar fluxo higiênico, adequado e ininterrupto de atividades como recebimento de matérias-primas, produção dos alimentos e retorno /liberação de resíduos, sem que haja qualquer barreira que dificulte ou impeça a circulação de pessoas no ambiente.</p> <p>Com base no texto e na planta do serviço de alimentação de um hotel, com serviço a la carte, avalie as afirmações a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none">I. A localização das áreas de pré-preparo e preparo favorece a segurança do alimento produzido, por seguir a marcha avante.II. O encaminhamento de utensílios sujos do salão de refeições para a área de higienização pode causar contaminação cruzada.III. Os banheiros dos funcionários estão posicionados apropriadamente, uma vez que não estão em contato direto com a área de preparo.IV. A coleta seletiva está posicionada corretamente, próxima à área de lavagem dos pratos. <p>É correto o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I e III (alternativa B) I, II e IV (alternativa C) II e IV (alternativa D) (CORRETA) II e III (alternativa E) I, III e IV</p>

41ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Para assegurar a qualidade nutricional da alimentação oferecida pelas empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), a legislação estabelece parâmetros nutricionais para o percentual proteico calórico (NdPcal).</p> <p>Considerando os parâmetros nutricionais para o NdPcal, avalie as afirmações a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none">I. O percentual proteico calórico (NdPcal) das refeições deverá ser 5 a 12%.II. O programa de alimentação do trabalhador pressupõe o cálculo a partir de 2.000 calorias, devendo as principais refeições suprir de 30% a 40% do valor calórico diário com NDPcal% de 6 a 10.III. O almoço e jantar devem possuir de 600-800 kcal, segundo o PAT; já, as refeições menores, como desjejum e lanche da tarde, devem conter 300-400kcal e o percentual proteico-calórico (NdPcal) deverá ser de, no mínimo, 6%.IV. O NdPcal das refeições deve estar acima de 15%, para atender as necessidades proteicas do trabalhador. <p>É correto o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) I e IV, apenas.</p> <p>(alternativa B) I, II, III e IV.</p> <p>(alternativa C) III, apenas.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA)</p> <p>II e III, apenas.</p> <p>(alternativa E) I, II e IV, apenas.</p>

42ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>O planejamento do cardápio de adultos e crianças depende da observação à necessidade de atender as diretrizes regulatórias do PAT e PNAE (Políticas Públicas do Ministério da Saúde), que trazem parâmetros técnicos para as refeições destes dois grupos específicos. As diretrizes destas normativas estabelecem metas para energia e nutrientes, além de disposições sobre o financiamento e a natureza dos alimentos que podem ser empregados para o preparo dos cardápios.</p> <p>O PNAE é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo, uma vez que atende a todos os alunos matriculados na educação básica pública, independentemente de classe, etnia ou religião. Trata-se de uma oportunidade não apenas de oferecer alimentos que satisfaçam as necessidades nutricionais dos educandos no período em que estão na escola, mas também de contribuir para a melhoria do processo de ensino e de aprendizagem e a formação de hábitos e práticas alimentares saudáveis nas comunidades local e escolar.</p> <p>Considerando as informações apresentadas e as diretrizes do PNAE, avalie as afirmações a seguir:</p> <ol style="list-style-type: none">I. O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, respeitando a cultura local, melhorando rendimento escolar, respeitando faixa etária específica não atendendo necessidades específicas aos que necessitam.II. Universalidade aos alunos da rede pública de educação básica.III. Acesso de forma igualitária respeitando as diferenças entre as idades e condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica.IV. Exclusão da educação nutricional e alimentar, nas temáticas curriculares. <p>É correto o que se afirma em:</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) III, apenas.</p> <p>(alternativa B) (CORRETA)</p> <p>II e III, apenas.</p> <p>(alternativa C) I, II e IV, apenas.</p> <p>(alternativa D) I e IV, apenas.</p> <p>(alternativa E) I, II, III e IV.</p>

43ª QUESTÃO

Enunciado:	A ingestão de quantidades inadequadas de alimentos fonte de determinados tipos de lipídeos pode levar à obesidade e à elevação do colesterol total e suas frações, dentre outros desfechos. Nesse contexto, o Ministério da Saúde, por meio do documento Cadernos de Atenção Básica – Estratégias para o Cuidado da Pessoa com Doença Crônica – Obesidade (2014), afirma que o consumo de alguns tipos de ácidos graxos auxilia na melhora do perfil lipídico do indivíduo obeso, enquanto outros ácidos graxos podem prejudicar ainda mais esses parâmetros. Nesse contexto, assinale a afirmativa correta:
Alternativas:	<p>(alternativa A) O consumo de ácidos graxos ômega-6 promove a redução do LDL-colesterol e do HDL-colesterol.</p> <p>(alternativa B) O consumo de ácidos graxos trans promove o aumento do LDL-colesterol e do HDL-colesterol.</p> <p>(alternativa C) (CORRETA) O consumo de ácidos graxos ômega-9 promove a redução do LDL-colesterol e o aumento do HDL-colesterol.</p> <p>(alternativa D) O consumo de ácidos graxos saturados promove a redução do HDL-colesterol e não interfere no LDL-colesterol.</p> <p>(alternativa E) O consumo de ácidos graxos ômega-3 promove a redução do LDL-colesterol e o aumento dos triglicerídeos.</p>

44ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A qualidade e a quantidade dos carboidratos consumidos afetam a resposta glicêmica dos indivíduos. Pacientes diabéticos devem estar atentos ao Índice Glicêmico (IG) e Carga Glicêmica (Carga Glicêmica) de suas refeições.</p> <p>Sobre os fatores intrínsecos e extrínsecos ao alimento que podem influenciar o índice glicêmico de uma refeição, podemos considerar como estratégias para redução do IG:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Adição de gordura aos alimentos ou refeições;II. Adição de vinagre à alimentos com alto índice glicêmico;III. Adição de fibras às refeições;IV. Adição de alimentos fonte de cálcio às refeições. <p>Assinale a alternativa que apresenta as afirmações corretas:</p>
-------------------	--

Alternativas:	<p>(alternativa A) (CORRETA)</p> <p>I, II e III.</p> <p>(alternativa B)</p> <p>II, III e IV.</p> <p>(alternativa C)</p> <p>I, III e IV.</p> <p>(alternativa D)</p> <p>I, II e IV.</p> <p>(alternativa E)</p> <p>I, II, III e IV.</p>
----------------------	---

45ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>A população brasileira vem apresentando aumento gradativo de peso, comprometendo a qualidade de vida e aumentando os custos com saúde. Este fato tem sido associado ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. Visando a promoção e proteção à saúde da população, nos últimos anos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem priorizado estudos das ações regulatórias sobre rotulagem de alimentos.</p> <p>Diante do exposto, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.</p> <p>I. Estas medidas visam promover e proteger a saúde da população, priorizando estudos das ações regulatórias sobre rotulagem de alimentos, com o intuito de garantir que a população tenha acesso a informações essenciais para realizar escolhas alimentares saudáveis.</p> <p style="text-align: center;">PORQUE</p> <p>II . A proposta de reformulação da rotulagem de alimentos pela ANVISA fundamenta-se na necessidade de incluir símbolo de fácil compreensão pelo consumidor, com o propósito de sinalizar se o alimento tem alta ou baixa concentração de componentes prejudiciais à saúde humana.</p> <p>É correto o que se afirma em</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A)</p> <p>Somente a alternativa II está correta e a afirmativa II não ratifica a afirmativa I.</p> <p>(alternativa B) (CORRETA)</p> <p>As alternativas I e II estão corretas e a afirmativa II ratifica a afirmativa I.</p> <p>(alternativa C)</p> <p>Somente a alternativa II está correta e as afirmativas I e II não tem relação direta.</p> <p>(alternativa D)</p> <p>As alternativas I e II estão corretas e são antagônicas.</p> <p>(alternativa E)</p> <p>Somente a alternativa I está correta e a afirmativa II não ratifica a afirmativa I.</p>

46ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Atualmente, existem diversas ferramentas de rastreamento do risco nutricional descritas na literatura, sendo importante a análise e conhecimento de todos os seus aspectos para definição do método mais viável e adequado para cada contexto. A Avaliação Subjetiva Global (ASG) é um dos instrumentos de Triagem Nutricional mais utilizados na rotina hospitalar e ambulatorial do nutricionista.</p> <p>Sobre a ASG, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) Seus resultados não são correlacionados à desnutrição, somente ao excesso de peso.</p> <p>(alternativa B) (CORRETA) Foi validada para uso em pacientes cirúrgicos e posteriormente adaptada para outras condições clínicas.</p> <p>(alternativa C) É muito utilizada para triar/avaliar pacientes oncológicos e renais.</p> <p>(alternativa D) Deve ser aplicada apenas pelo profissional Nutricionista, em unidades hospitalares.</p> <p>(alternativa E) É uma ferramenta de baixo custo, simples aplicação, porém não possui boa reprodutibilidade.</p>

47ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Os índices prognósticos são utilizados na prática clínica do nutricionista quando há necessidade de identificar indivíduos que, com estado nutricional inadequado, apresentam risco potencializado de morbimortalidade com a presença de doenças graves ou em intervenções cirúrgicas, cujo cuidado dietoterápico individualizado pode beneficiá-los. Sobre os índices prognósticos descritos abaixo, indique a alternativa CORRETA.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) O Índice de Risco Nutricional (IRN) determina o risco que o paciente corre ao ser submetido a um traumatismo qualquer, com exceção das hepatopatias.</p> <p>(alternativa B) O Índice Nutricional Hospitalar (INH) é utilizado para prever a chance de sobrevivência do paciente hospitalizado e não leva em consideração a sepse.</p> <p>(alternativa C) O balanço nitrogenado (BN) deve ser utilizado em pacientes com doenças renais ou em casos de diarreia, por exemplo.</p> <p>(alternativa D) O Índice de Massa Corporal (IMC) deve ser utilizado de forma isolada para prever a mortalidade de pacientes submetidos à cirurgia.</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) O IPN (Índice Prognóstico Nutricional) prevê o risco operatório de pacientes que irão se submeter a cirurgias gastrointestinais.</p>

48ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Diabetes <i>mellitus</i> corresponde a um grupo de doenças metabólicas caracterizadas por hiperglicemia resultante de defeitos na secreção de insulina, na ação da insulina ou em ambas. Em relação às recomendações alimentares no diabetes <i>mellitus</i>.</p> <p>Considerando as informações apresentadas, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.</p> <p>I- Carboidratos são os macronutrientes que mais afetam a glicemia</p> <p style="text-align: center;">PORQUE</p> <p>II- são totalmente convertidos em glicose em um período que varia de 15 minutos a 2 horas.</p> <p>A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.</p>
Alternativas:	<p>(alternativa A) As asserções I e II são proposições falsas.</p> <p>(alternativa B) As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.</p> <p>(alternativa C) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.</p> <p>(alternativa D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.</p> <p>(alternativa E) (CORRETA) As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.</p>

49ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Uma nutricionista que atua em uma equipe multiprofissional de saúde no município de Teresópolis, atendeu uma mulher de 35 anos de idade, baixo nível socioeconômico e diagnóstico de obesidade grau I. Na avaliação antropométrica foram obtidos os seguintes dados: estatura: 1,65m, peso: 101,5 kg, IMC 37,3. Na análise do consumo alimentar, a paciente relatou baixo consumo de frutas e verduras, e dificuldade para consumir alimentos no café da manhã.</p> <p>Levando em consideração o "Posicionamento sobre o tratamento nutricional do sobrepeso e da obesidade" recentemente publicado pelo departamento de nutrição da Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica (ABESO - 2022), analise as condutas apresentadas e selecione a mais adequada.</p>
-------------------	---

Alternativas:	<p>(alternativa A) A nutricionista realizou o incentivo ao uso de adoçantes, em substituição ao açúcar, sem interferir nas demais escolhas alimentares.</p> <p>(alternativa B) A nutricionista estimulou a prática regular de exercícios físicos, e entregou um plano alimentar introduzindo o jejum.</p> <p>(alternativa C) A nutricionista realizou a prescrição da dieta cetogênica com incentivo ao aumento do consumo de frutas e hortaliças.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA) A nutricionista realizou o aconselhamento nutricional baseado no estímulo ao consumo de frutas na forma <i>in natura</i>, verduras e legumes, e prescreveu uma dieta hipocalórica.</p> <p>(alternativa E) A nutricionista realizou a prescrição da dieta com baixo teor de carboidratos (lowcarb), dando preferência a alimentos com baixo índice glicêmico (IG).</p>
----------------------	--

50ª QUESTÃO

Enunciado:	<p>Segundo as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2020), a hipertensão arterial (HA) é uma doença crônica não transmissível (DCNT) definida por níveis pressóricos, em que os benefícios do tratamento (não medicamentoso e/ou medicamentoso) superam os riscos.</p> <p>A partir das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.</p> <ol style="list-style-type: none">I. Trata-se de uma condição multifatorial, que depende de fatores genéticos/ epigenéticos, ambientais e sociaisII. É caracterizada por elevação persistente da pressão arterial (PA), ou seja, PA sistólica (PAS) maior ou igual a 140 mmHg e/ou PA diastólica (PAD) maior ou igual a 90 mmHg, medida com a técnica correta, em pelo menos duas ocasiões diferentes, na ausência de medicação anti- hipertensiva.III. Dados completos e revisados do Datasus mostraram a ocorrência de 1.312.663 óbitos no total, com um percentual de 27,3% para as DCV. A HA estava associada em 45% destas mortes cardíacas: DAC e IC e de 51,0% das mortes por doença cerebrovascular (DCbV) e um percentual muito pequeno de mortes diretamente relacionadas com a HA (13,0%).IV. Por se tratar de condição frequentemente assintomática, a HA costuma evoluir com alterações estruturais e/ou funcionais em órgãos-alvo, como coração, cérebro, rins e vasos, sendo esta a principal associação com casos de morte. <p>É correto apenas o que se afirma em</p>
-------------------	---

Alternativas:	<p>(alternativa A) As afirmativas II, III e IV estão corretas.</p> <p>(alternativa B) As afirmativas I, II e III estão corretas.</p> <p>(alternativa C) As afirmativas II e III estão corretas.</p> <p>(alternativa D) (CORRETA) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.</p> <p>(alternativa E) As afirmativas I, II e IV estão corretas.</p>
----------------------	---

TESTE DE PROGRESSO 2022 - NUTRIÇÃO

RELATÓRIO DE DEVOLUTIVA DE PROVA - CADERNO 001

1ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>Os combustíveis fósseis são matéria-prima para produção de energia. Atualmente, os gases produzidos na queima dos combustíveis fósseis são apontados como responsáveis pelo efeito estufa e aquecimento global. Esses combustíveis recebem o nome de fósseis porque se originaram a partir de restos de animais e plantas que viveram em épocas remotas. Esses restos orgânicos foram se depositando ao longo de milhares de anos em camadas muito profundas da crosta terrestre e transformados pela ação da temperatura e pressão. Os combustíveis fósseis são recursos não-renováveis, o que significa dizer que são encontrados na natureza em quantidades limitadas, assim uma vez esgotados seus estoques não há como repor. Os combustíveis fósseis mais utilizados são o carvão mineral, o petróleo e o gás natural. O carvão mineral ou carvão fóssil é uma rocha preta, porosa e de fácil combustão. É formado a partir de restos vegetais de ambientes pantanosos, acumulados por milhões de anos. Já o petróleo é uma substância oleosa escura formada principalmente por hidrocarbonetos, ou seja, moléculas de carbono e hidrogênio. A formação do petróleo se faz por sedimentação da matéria orgânica, depositada no fundo dos mares e oceanos durante milhões de anos.</p> <p>O petróleo é a matéria-prima de muitos subprodutos como óleos, gasolina, gás liquefeito de petróleo (GLP), gás natural, querosene, óleodiesel, nafta petroquímica, solventes, asfalto, dentre outros. O gás natural é encontrado no estado gasoso em bacias sedimentares marinhas e terrestres associado ou não ao petróleo. É composto por uma mistura de hidrocarbonetos leves, com predominância de metano. As fontes renováveis de energia são aquelas capazes de manter-se disponíveis durante um longo prazo, contando com</p>

recursos que se regeneram ou que se mantêm ativos permanentemente. Em outras palavras, fontes de energia renováveis são aquelas que contam com recursos não esgotáveis. Existem vários tipos de fontes renováveis de energia, das quais podemos citar a solar, a eólica, a hídrica, a biomassa, a geotérmica, a das ondas e das marés. A energia solar consiste no aproveitamento da radiação do Sol sobre a Terra, por meio de placas fotovoltaicas que convertem a radiação solar em energia elétrica ou por aproveitamento térmico, que aquece a água e o ambiente. A energia eólica advém da força promovida pelos ventos. Usinas eólicas utilizam-se de grandes cataventos instalados em áreas onde a movimentação das massas de ar é intensa e constante na maior parte do ano. Os ventos giram as hélices, que, por sua vez, movem as turbinas, acionando os geradores. A energia hídrica ou hidroelétrica utiliza-se do movimento das águas dos rios para a produção de eletricidade. Já a biomassa corresponde a toda e qualquer matéria orgânica não fóssil, cuja energia é produzida a partir da sua queima, transformação química ou biológica, como o carvão vegetal, o etanol, o biodiesel, o biogás e o gás metano coletado em áreas de aterros sanitários. Outros exemplos de energia renováveis são a geotérmica, que corresponde ao calor interno da Terra e a produzida a partir da movimentação das ondas ou das marés. Créditos de carbono não são mecanismos de obtenção de isenção fiscal, mas sim um conceito que surgiu no ano de 1997, dentro do acordo ambiental do Protocolo de Kyoto. O grande objetivo relacionado a esse conceito é reduzir a emissão dos gases do efeito estufa no planeta para combater as mudanças climáticas que geram grande preocupação mundial. Basicamente, o crédito de carbono é caracterizado como uma moeda utilizada no mercado de carbono, onde um crédito equivale a uma tonelada de CO₂ (dióxido de carbono) que deixou de ser produzido e liberado ao meio ambiente. Quando outros gases poluentes deixam de ser lançados no meio ambiente também são emitidos créditos com base em uma tabela de carbono equivalente. No mercado de crédito de carbono, as empresas que têm a possibilidade de diminuir a emissão de gases poluentes obtêm tais créditos. Estes, por sua vez, podem ser vendidos nos mercados financeiros nacionais e internacionais. Já as empresas que possuem um nível de emissão de gases muito elevados, podem comprar créditos de carbono para compensar as emissões, investindo em processos sustentáveis de outras empresas.

2ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2

Resposta comentada:	A asserção I é verdadeira, como explicitado no texto base da questão, porém a segunda afirmativa é falsa. Apesar dos trabalhadores, na Gig Economy, arcarem com os custos necessários para desempenhar o seu trabalho e ganharem por produção, na prática a flexibilidade de horários e a autonomia para definir sua jornada de trabalho não são uma realidade, posto que para atingir uma produção que garanta umarenda mínima, esses motoristas/motoboys enfrentam longas jornadas diárias, o que os deixa desgastados e com problemas de saúde.
----------------------------	--

3ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	O primeiro gráfico revela que as curvas das taxas bruta e líquida de matrículas no ensino superior sustentam uma tendência de crescimento de aproximadamente 1% e 0,75% ao ano, respectivamente, o que não é suficiente para o alcance das metas em 2024. Nesse ritmo, a taxa bruta estaria próxima ao 43% e a líquida aos 29%, percentuais inferiores as metas estabelecidas pelo PNE. O incremento de matrículas no ensino superior nos últimos anos vem sendo fortemente impulsionada pela modalidade EAD, a qual cresceu 82%, de 2014 a 2019, com concentração marcante no setor privado, não contribuindo para a meta de 40% das matrículas em instituições públicas de ensino, que ainda não foi atingida. Na modalidade presencial, o segmento público representa aproximadamente 30% das matrículas e não a metade. Os dois gráficos de matrícula revelam que a alternativa correta é a que afirma que em 2019, as matrículas na modalidade presencial representavam mais de 2/3 do total de matrículas no ensino superior no Brasil, porém em curva com leve tendência de queda, enquanto a série das matrículas na modalidade a distância revelou crescimento acentuado.

4ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2

Resposta comentada:	<p>O Censo 2022 começou a ser realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística em todo o país no dia 1º de agosto. Com dois anos de atraso, o Censo é fundamental para subsidiar políticas públicas e orientar a destinação de recursos e investimentos públicos e privados. Os dados do Censo são utilizados para calibragem da democracia representativa, através da contagem populacional e definição do número correspondente de deputados federais, estaduais e de vereadores e para determinação dos públicos-alvo de políticas públicas federais, estaduais e municipais. As informações censitárias auxiliam no detalhamento da população em risco para campanhas de vacinação e na identificação de áreas de investimento prioritário em saúde, educação, habitação, transportes, energia, programas de assistência a crianças, jovens e idosos, como apresentado no texto base da questão. As asserções I e II são verdadeiras porque os dados demográficos do Censo determinam a distribuição das transferências da União para estados e municípios, com impacto significativo nos orçamentos públicos. A segunda justifica a primeira porque sem essas informações atualizadas, estados e municípios que tenham sofrido alterações populacionais significativas acabam por receber valores de repasses maiores ou menores que o devido.</p>
----------------------------	---

5ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>A questão trata do multiculturalismo na seleção francesa. O multiculturalismo é um fenômeno social que pode ser relacionado com a globalização e as sociedades pós-modernas. Trata-se da inter-relação de várias culturas em um mesmo ambiente. Alguns países, como a França, apresentam uma maior multiculturalidade, devido a grupos de imigrantes recebidos e de outros fatores de integração e desenvolvimento de novas culturas. Se por um lado há um movimento de parte expressiva da sociedade francesa e do governo em busca de integrar os imigrantes, garantindo seus direitos, e de promover o multiculturalismo de forma pacífica e construtiva, por outro lado há resistência de parte da população francesa, que manifesta xenofobia travestida de temor a “islamização da França e perda da identidade cultural do país”. É ingênuo crer que a admiração de torcedores pelos jogadores da seleção é capaz de impactar na redução de preconceito dos cidadãos franceses contra descendentes de imigrantes, ou que a inclusão de jogadores de origem árabe e africana na seleção francesa altera as interpretações equivocadas dos efeitos da imigração. A ideia de que o aumento do número de jogadores de filhos de imigrantes ameaçam a perpetuação dos valores e da tradição do povo francês é uma concepção falsa e preconceituosa.</p>

6ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	A charge do personagem Armandinho, de forma ilustrativa, passa a ideia de que violência e igualdade social são inversamente proporcionais. Ao se aumentar a igualdade social se diminui a violência e vice-versa, o que não é uma mensagem contraditória à contida no texto. O texto reconhece a desigualdade social como uma causa da violência no Brasil e amplia a visão da causalidade, caracterizando a violência como um fenômeno complexo e multifacetado. Elenca, além da desigualdade social, outras causas, como a constituição histórica da sociedade brasileira, os aspectos culturais, psíquicos e comportamentais, sem que uma causa prevaleça sobre a outra.

7ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Como apresentado no texto da questão o novo Marco Legal do Saneamento Básico incentiva modelos que podem representar ganhos de escala pelo agrupamento de municípios de menor e maior porte. A regionalização e a formação de consórcios intermunicipais ganha potencial importância na busca pela universalização do acesso ao abastecimento de água, coleta e tratamento de esgoto. O crescimento percentual de atendimento com rede de água para a população total na década 2010-2020 foi de 3,0%. Em ritmo uniforme, se traduz em 0,30%, ao ano, o que em 13 anos representaria um crescimento de 3,9%. Nesse ritmo, em 2033, o atendimento com rede de água atingiria 88,0% (84,1% + 3,9%) da população total, o que é um percentual inferior ao objetivo de 99,0% contido no Marco Legal. O crescimento percentual de atendimento com rede de esgoto para a população total na década 2010-2020 foi de 8,8%. Em ritmo uniforme, se traduz em 0,88%, ao ano, o que em 13 anos representaria um crescimento de 11,4%. Nesse ritmo, em 2033, o atendimento com rede de esgoto atingiria 66,4% (55,0% + 11,4%) da população total, o que também é um percentual inferior ao objetivo de 90% contido no Marco Legal. O painel do SNIS mostra claramente percentuais melhores de acesso ao abastecimento de água e à coleta e tratamento de esgoto na populações urbanas, deixando claro que o maior desafio para o alcance dos objetivos do Marco Legal do Saneamento Básico está no atendimento à população residente fora da área urbana, em municípios de pequeno porte. E tomando por base o ano de 2020, o atendimento à população total com coleta e tratamento de esgoto precisaria crescer 35,0% em 13 anos para atingir o objetivo do Marco Legal do Saneamento Básico.

8ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Ambas as asserções são verdadeiras, como apresentado nos textos base da questão. No entanto, a desertificação da região central do Brasil como potencial consequência extrema do desmatamento da floresta amazônica se originaria do enfraquecimento dos rios voadores e não da formação da cabeceira dos rios amazônicos.

9ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>O Modernismo foi uma tendência artístico-cultural ocorrida na primeirametade do século XX, que se manifestou em diversos campos das artes, como a pintura, escultura, arquitetura, literatura, dança e música. O movimento modernista se iniciou na primeira década do século XX, a princípio na Europa, chegando posteriormente ao Brasil por volta dos anos 1920. Impulsionados por um contexto histórico conturbado, onde grandes transformações estavam em curso, os artistas e intelectuais modernos passaram a repensar a maneira de produzir arte e literatura. Eles cada vez mais valorizavam um pensamento crítico. O Modernismo acontece em um cenário de conquistas tecnológicas, progresso da indústria, aprofundamento do sistema capitalista e das desigualdades. São características das obrasmodernistas: a recusa aos moldes acadêmicos, a liberdade criativa ede expressão, a valorização da experimentação, a busca pela aproximação da linguagem popular, a espontaneidade e irreverência, a ruptura com os formalismos, a ironia e o espírito cômico. No Brasil, o marco do movimento modernista se consolidou com a Semana de Arte Moderna, ocorrida em 1922, no Theatro Municipal, em São Paulo. O evento contou com artistas de diversas áreas, como Mário de Andrade (literatura), Oswald de Andrade (literatura), Sérgio Milliet (literatura), Menotti Del Picchia (literatura), Ronald Carvalho (literatura), Villa Lobos (música), Victor Brecheret (escultura), Di Cavalcanti (pintura), Anita Malfatti (pintura) e Vicente do Rego Monteiro (pintura). Tarsila do Amaral não participou do evento porque encontrava-se em Paris, mas, quando retornou ao Brasil, se integrouao grupo de artistas. No contexto do Modernismo Brasileiro, Oswaldde Andrade criou o Movimento Antropofágico, que foi inaugurado a partir da publicação do Manifesto Antropofágico em 1928. A propostado artista foi a de “engolir” as técnicas e as influências de outros países e, assim, fomentar o desenvolvimento de uma nova estética artística brasileira. Logo, surgiria um novo modo de “fazer arte” que contaria, a partir de então, com uma forte identidade nacional e, assim, se desvincularia da influência direta</p>

	da cultura europeia. A antropofagia cultural de Oswald de Andrade promovia o canibalismo da cultura estrangeira. Essa metáfora simbolizava que a influência cultural de outros países deveria ser devorada e assimilada. Assim, a arte brasileira contaria com esses elementos, ressurgindo não como um reflexo cultural externo, mas como uma identidade nacional multicultural e original.
--	--

10ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Considerando que a meta de cobertura vacinal estabelecida pela OMS para poliomielite é de 95,0%, o último ano no qual o Brasil atingiu a meta foi 2015. A queda no percentual de cobertura vacinal para poliomielite no Brasil de 2019 para 2020 foi de 8,1%, menor do que os 13,8% de 2015 para 2016. Já o aumento no percentual dessa cobertura de 2017 para 2018 foi de 4,8% que é maior do que o percentual registrado de 2014 para 2015, que foi de 1,5%. O recortada série histórica dos últimos quatro anos, apresentado no gráfico demonstra uma tendência de queda na cobertura vacinal para poliomielite no Brasil ano a ano, totalizando um decréscimo de 19,6% quando se compara o ano de 2021 com o ano de 2018. As campanhas de imunização para o combate ao coronavírus, nos anos de pico da pandemia da Covid (2020/2021), não foram capazes de gerar sensibilização para imunização de uma forma geral. No caso da cobertura vacinal para poliomielite no Brasil, o que se observou nesses anos foi a continuidade da curva decrescente no percentual das crianças vacinadas.

11ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1

Resposta comentada:	<p>A alternativa CORRETA é: “A Relação Cintura-Quadril (RCQ) é um indicador muito utilizado para avaliar a distribuição da gordura abdominal e auxilia na avaliação do risco de doenças cardiovasculares.(E)”. As demais estão INCORRETAS: “A Dobra Cutânea Tricipital (DCT) é medida no ponto de maior circunferência aparente do ventre muscular do bíceps. (A).” – CORREÇÃO: a DCT é medida no ponto de maior circunferência aparente do ventre muscular do tríceps. “A Circunferência da Panturrilha (CP) é uma medida corporal recomendada pela OMS para o diagnóstico da desnutrição, que não deve ser utilizada em idosos. (B).” – CORREÇÃO: a CP é uma medida corporal recomendada pela OMS para o diagnóstico da desnutrição e DEVE ser utilizada em idosos. “O inquérito alimentar usados para obter informações qualitativas e/ou quantitativas sobre o consumo alimentar do paciente, é classificado como um método subjetivo de avaliação nutricional. (C).” -CORREÇÃO: O inquérito alimentar é um método OBJETIVO de avaliação nutricional. “A investigação bioquímica é essencial para a avaliação de insuficiências e deficiências de nutrientes. É classificada como método subjetivo de avaliação nutricional. (D).” – CORREÇÃO: A investigação bioquímica É classificada como método OBJETIVO de avaliação nutricional.</p>
----------------------------	--

12ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>A alternativa CORRETA é: “Anemia Ferropriva, Hipovitaminose A e Dislipidemia. (A)”As demais estão INCORRETAS: “Hipovitaminose A (manchas de Bitot), “Desnutrição (perda de tecidos cutâneo e muscular, alopecia, fâcies agudo e outros) e Anemia Megaloblástica (deficiência de ácido fólico e/ou vitamina B12) (B).” “Desnutrição, Deficiência de vitamina C (Gengivite escorbútica – Escorbuto) e Hiperlipidemia (xantelasma) (C).” “Hipovitaminose D (a maioria das pessoas não tem sintomas. Em casos graves, pode levar a ossos finos e quebradiços ou deformados), Anemia Ferropriva e Desnutrição (D).” “Dislipidemia, Deficiência de vitamina C e Anemia Megaloblástica (E).” – características citadas anteriormente.</p>

13ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>Trata-se de um caso em que a adequação não está sendo cumprida, uma vez que alguns alimentos (farinha de trigo e leite em pó) não faziam parte da cultura alimentar do povo guarani-kaiowa e por tal motivo, essa medida não foi eficaz para reverter o quadro de desnutrição que afetou a aldeia.</p>

14ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>Alternativa correta: A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.</p> <p>Alternativas incorretas: estão relacionados a Segurança alimentar e nutricional, porém não possuem este conceito.</p>

15ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>Afirmativa I – correta, pois uma das competências para a formação em TD é indicar o procedimento de preparo que evite a produção de compostos com ação tóxica ou antinutricional; Afirmativa II – incorreta, prezar pela qualidade nutricional é uma competência fundamental para a formação em TD, por isso, ainda que o custo seja um elemento importante, a questão nutricional é uma prioridade; Afirmativa III - correta, porque cabe ao nutricionista indicar o processamento que resulte em maior retenção de nutrientes e compostos bioativos e que promova sua biodisponibilidade.</p>

16ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>Resposta correta: Análise sensorial - teste afetivo pareado. Por se tratar de uma nova apresentação de um produto já estabelecido no mercado é necessária a análise sensorial com teste afetivo pareado a fim de medir a aceitação da nova apresentação do produto.</p> <p>Respostas incorretas: Análise sensorial – teste discriminativo triangulado, Análise sensorial - teste descritivo pareado, Análise Centesimal - teste descritivo triangulado, Análise Centesimal - teste afetivo pareado.</p>

17ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1

Resposta comentada:	<p>A transição nutricional é caracterizada pela elevada ingestão de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), e deficiência de micronutrientes (vitaminas e minerais). Outro episódio importante é o fato da inserção da mulher no mercado de trabalho, caracterizando uma família economicamente dependente da participação da renda da mulher no sustento da família. Com isso, perde-se um pouco da figurada mulher “dona do lar”, o que transforma a qualidade da alimentação, uma vez que a mesma não dispõe de tanto tempo para preparar as refeições com tanta qualidade, preferindo alimentos industrializados, e até mesmo a realização das refeições fora do lar, principalmente em restaurantes e fast-foods. Um aumento do consumo de ácidos graxos saturados, açúcares, refrigerantes, álcool, produtos industrializados com excesso de ácidos graxos “trans”, carnes, leite e derivados ricos em gorduras, guloseimas como doces, chocolates, balas, dentre outros. Esse fato caracteriza, dentre outros fatores, um aumento na proporção de lipídios no total do consumo energético. Houve também acentuada redução da prática de atividade física. A letra E está errada, pois a Reforma Sanitária que se iniciou na década de 70 foi um processo democrático com proposições concretas. A primeira delas, a saúde como direito de todo o cidadão, independentemente de ter contribuído, ser trabalhador rural ou não trabalhador. Não se poderia excluir ou discriminar qualquer cidadão brasileiro do acesso à assistência pública de saúde. A segunda delas é a de que as ações de saúde deveriam garantir o acesso da população às ações de cunho preventivo e/ou curativo e, para tal, deveriam estar integradas em um único sistema. A terceira, a descentralização da gestão, tanto administrativa, como financeira, de forma que se estivesse mais próximo da quarta proposição que era a do controle social das ações de saúde. Portanto, um movimento com este foco não seria responsável pelo aumento de sobrepeso e obesidade de grande parte da população.</p>
----------------------------	---

18ª QUESTÃO	
Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	Resposta correta: Estudo transversal. Estudo observacional onde a coleta de dados é realizada através de questionário individuais aplicados uma única vez. Estudo transversal onde se calcula a prevalência.

19ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	Uma alimentação adequada depende dos meios sustentáveis de produção, distribuição e oferta. A opção I está correta, pois a elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos alimentos leva em consideração a disponibilidade e acesso dos alimentos, e demonstra o planejamento. A opção II está correta, pois aquisição de hortaliças orgânicas de produtores locais demonstra o incentivo a produção local, minimizando o impacto pelo transporte dos alimentos e a opção III pelos orgânicos em detrimento da utilização de agrotóxicos; A opção IV está correta, pois a técnica de branqueamento de alimentos e posterior congelamento é uma ótima estratégia para manutenção da qualidade de hortifrutícolas, reduzindo o desperdício; A opção V está correta, pois o monitoramento dos alimentos porcionados cozidos (pré-preparados), sendo mantidos sob refrigeração a 4°C ou aquecidos acima de 60°C, demonstra o controle higiênico sanitário, possibilitando a conservação e utilização destes alimentos com a finalidade apropriada.

20ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Todas as alternativas estão corretas, pois: I) Os recursos naturais mais utilizados dentro das UANs são água e energia. II) Nas UANs os resíduos mais gerados são oriundos da limpeza, pré preparo e preparados dos alimentos, como cascas, caroços, ossos, pele, espinhas, óleo utilizado e restos de embalagens. III) As UANs são grandes produtoras de diversos tipos de resíduos, mas os efeitos de sua liberação no meio ambiente podem ser estimulados por meio de práticas de sustentabilidade ambiental. Como por exemplo: uso acionamento automático das luzes, torneiras automáticas, uso consciente dos recursos naturais, utilização do alimento de forma integral. IV) O nutricionista responsável por uma UAN, ao gerenciar, deve observar todos os processos realizados em cada etapa da produção de alimentos, como planejamento de cardápio, aquisição de matéria-prima, armazenamento, pré-preparo e preparo, buscando estratégias para reduzir uso de recursos naturais e produção de resíduos, de forma a preservar o meio ambiente, envolvendo também treinamento de funcionários e conscientização dos usuários.

21ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1

Resposta comentada:	<p>Os funcionários que manipulam alimentos crus não devem utilizar luvas de látex descartáveis. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser acondicionados à temperatura adequada imediatamente após recebimento ou o uso.</p> <p>Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados antes de serem armazenados em local específico, longe dos demais produtos próprios para o uso. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso e de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira ou MDP por acumular fungos no serviço de alimentação.</p>
----------------------------	---

22ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica. Controle Integrado de Pragas - sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que vetores e pragas ambientais possam gerar problemas significativos. É uma seleção de métodos de controle e o desenvolvimento de critérios que garantam resultados favoráveis sob o ponto de vista higiênico. Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, ou o acesso de problemas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento são o controle integrado de pragas e vetores. POP's são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.</p>

23ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1

Resposta comentada:	Alguns alimentos funcionais e fitoterápicos podem auxiliar no processo de emagrecimento e de melhora do estado metabólico, em geral, do paciente obeso, dentre eles podemos citar o óleo de peixe que tem como composto bioativo os ácidos graxos ômega 3, a romã com os elagitaninos e antocianinas, o chá verde com as catequinas e epigallocatequina galato, o gengibre com o gingerol e shogaol, o <i>Citrus Aurantium</i> (laranja-da-terra) com a sinefrina, dentre outros alimentos.
----------------------------	---

24ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	<p>Planta fresca é uma espécie vegetal, cultivada ou não, utilizada com propósitos terapêuticos. Chama-se planta fresca aquela coletada no momento de uso e planta seca a que foi precedida de secagem, equivalendo à droga vegetal. Normalmente, são utilizadas na forma de chás e infusões.</p> <p>Planta seca (droga vegetal) é a planta medicinal, que contenha as substâncias responsáveis pela ação terapêutica, após processos de coleta, estabilização – quando aplicável – e secagem, podendo ser apresentada na forma íntegra, rasurada, triturada ou pulverizada.</p> <p>Derivado vegetal é o produto da extração da planta medicinal fresca ou da droga vegetal, que contenha as substâncias responsáveis pela ação terapêutica, podendo ocorrer na forma de extrato, óleo fixo e volátil, cera, exsudato e outros.</p> <p>Fitoterápicos manipulados são preparados em farmácias, com manipulação autorizada pela Vigilância Sanitária.</p> <p>Fitoterápico industrializado é produzido e comercializado mediante registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) / Ministério da Saúde.</p>

25ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2

Resposta comentada:	<p>Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel para evitar contaminação dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição. As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e registro em órgão competente, evitando erros ou uso impróprio do produto. Todos os insumos ou gêneros devem ser separados por tipo. Produtos descartáveis também devem ser mantido separados. Todos os insumos ou gêneros nas prateleiras nos estoques devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto, para permitir a circulação de ar entre os alimentos.</p>
----------------------------	---

26ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>A alternativa CORRETA é: “O ambiente onde vivem e as pessoas que os cercam exercem grande influência no estilo de vida dos idosos.</p> <p>Pode ser interessante realizar ações de EAN paralelas com a família ou os cuidadores. (E)”. As demais estão INCORRETAS:</p> <p>“Integridade dos órgãos sensoriais: olfato e paladar estão mais apurados, podendo assim, facilitar a adesão as orientações nutricionais. (A)” – CORREÇÃO: Integridade dos órgãos sensoriais: o olfato e o paladar já não são mais os mesmos, assim como o sistema digestório pode apresentar particularidades. “Deve-se falar de forma lenta, porém com informações detalhadas, complexas e linguagem técnica. (B)” – CORREÇÃO: Deve-se falar de forma lenta, pausada e com informações claras e objetivas. “Ações de EAN em casas de repouso: conversar sobre escolhas alimentares e a importância da alimentação saudável com os idosos de forma isolada. (C)” – CORREÇÃO: ações de EAN em casas de repouso, por exemplo, não funciona conversar sobre escolhas alimentares e a importância da alimentação saudável com os idosos, de forma isolada. Os responsáveis pela compra, planejamento entre outros precisam ser instruídos. “Crenças e tabus: muito presentes na vida dos idosos. Pode-se tentar desmitificar algumas ideias, no entanto, é fundamental impor as orientações nutricionais do profissional. (D)” – CORREÇÃO: Crenças e tabus: são muito presentes na vida dos idosos. Podemos tentar desmitificar algumas destas ideias, mas, muitas vezes, caso os idosos apresentem alguns hábitos fundamentados em crenças que não lhes apresente risco e que faça parte de sua cultura, podemos (e devemos!) respeitar.</p>

27ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
-------------------------	------------------

Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	A alternativa CORRETA é: “I, I , I I e IV”. As demais estão INCORRETAS pois nenhuma das sentenças/afirmativas são falsas. Todas fazem parte conceitos e princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

28ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>Todas as afirmativas estão corretas, pois compreende-se que: o feijão de corda chegou junto aos navios negreiros no porão das caravelas.</p> <p>Tem origem africana, trazida pelos colonizadores portugueses e espanhóis. Ganhou força no norte e nordeste, seus outros nomes na região norte são: feijão da colônia e feijão de estrada. A sopa paraguaia foi trazida pelos paraguaios que se estabeleceram no Mato Grosso do Sul e aqui tornou-se prato típico nos nossos lanches. O caqui, originário da Ásia, é encontrado em regiões de clima temperado e subtropical, frutificando de fevereiro a abril e mais tardiamente até junho. A cultura foi introduzida em São Paulo em 1890, aclimatando-se muito bem no Brasil. O painço é um cereal rico em flavonoides, compostos com propriedades antioxidantes que combatem o excesso de radicais livres no organismo, o Paraná destaca-se na sua produção.</p>

29ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>De acordo com a classificação dos alimentos pelo grau de processamento industrial, presente no Guia alimentar para a população brasileira (2014):</p> <p>Alimentos listados que são da categoria minimamente processados: arroz polido;</p> <p>Alimentos listados que são da categoria ultraprocessados: barra decereal e suco de caixinha.</p> <p>Alimentos listados que são da categoria processados: geleia de morango, pão francês e queijo parmesão</p>

30ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1

Resposta comentada:	Erradas: I - quanto à sensibilidade gustativa, especialmente, por gostos primários, é considerado o fator relevante, porque causa prejuízo para a alimentação adequada, devido à aumento da ingestão de nutrientes críticos para melhorar a sensibilidade dos gostos primários, principalmente pelo uso excessivo de sal e açúcar; IV - o tempo de esvaziamento gástrico diminui, apresentando quase três vezes mais lento do que indivíduos jovens, tornando mais dificultada a digestão. além disso, aumenta a sensação de saciedade, contribuindo para menor ingestão alimentar.
----------------------------	---

31ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	FATORES DE RISCO PARA DESENVOLVIMENTO DE ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Carga genética, ou seja, parentes de 1º grau com diagnóstico de alergia à proteína do leite de vaca; Introdução precoce da alimentação complementar - INTRODUÇÃO COM MENOS DE 4 MESES DE VIDA; Falha no mecanismo de defesa pela imaturidade do trato gastrointestinal - ENTRADA DE PROTEÍNA ÍNTEGRAS COM MAIOR POTENCIAL ALERGÊNICO: Oferta de fórmulas infantis a base de leite de vaca - MAIOR POTENCIAL ALERGÊNICO.FATORES DE PROTEÇÃO PARA DESENVOLVIMENTO DE ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: Aleitamento materno exclusivo

32ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	Errada a afirmativa II – O cálculo energético na adolescência é um processo COMPLEXO, já que há necessidade de conhecer a fase pubertária em que o adolescente se encontra, pois ela interfere diretamente no avanço fisiológico e estrutural do adolescente, impactando nas suas necessidades nutricionais.

33ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2

Resposta comentada:	<p>São considerados objetivos da FTP: tornar a receita reproduzível, manter controle sobre custos, preparo correto - correta</p> <p>Reduzir as perdas durante a preparação do alimento, facilitar o setor de compras viabilizando uma programação - correta</p> <p>Dentre as aplicações da FTP destacam-se a elaboração de cardápios personalizados, dietas restritivas, considerando diversas doenças metabólicas e a complexidade em Unidades de Alimentação e Nutrição - Incorreta -> <i>Dentre as aplicações da FTP destacam-se a elaboração de cardápios para coletividades, não considerando dietas restritivas, nem doenças metabólicas, diante da complexidade das Unidades de Alimentação e Nutrição.</i></p> <p>As informações básicas de uma FTP incluem: nome da preparação, ingredientes e modo de preparo; além, disso podem ser personalizadas de acordo com o perfil e necessidade de cada serviço.-correta</p> <p>O tempo de preparo, o qual inclui pré-preparo, preparo, montagem e finalização do prato, é um item que pode constar em uma FTP.- correta</p>
----------------------------	---

34ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	<p>Mesmo respeitando o binômio tempo-temperatura, todo alimento servido na área de distribuição, não pode ser reaproveitado ou armazenado. Todos os alimentos devem passar por etapa de limpeza/sanitização e ou cocção adequada. Para prevenção da Escherichia Coli deve se higienizar as mãos corretamente, higienizar os alimentos, equipamentos e utensílios, garantir a potabilidade da água e afastar os manipuladores com sintomas. Para correta higienização dos hortifrutigranjeiros deve-se usar solução clorada para eliminação dos microrganismos.</p>

35ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	<p>O excesso de proteína/aa será desviado para lipogênese, síntese de ácidos graxos. Posteriormente será desviado para síntese de triglicerídeos. Não temos armazenamento de proteínas no nosso organismo como temos de glicose (glicogênio) ou lipídeos (triglicerídeos).</p>

36ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
-------------------------	------------------

Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Pela ação da amilase salivar os carboidratos começam a serem digeridos. Esta enzima é produzida pelas glândulas salivares que fica na boca. Por isso, a ingestão química dos carboidratos é iniciada na boca.

37ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	Todas as afirmativas estão corretas, pois a elaboração do cardápio exige busca de receitas variadas e ao mesmo tempo controle de custos; O receituário-padrão da unidade é a relação de receitas ou fichas técnicas devidamente testadas e calculadas para atender ao número de porções definidas; O uso de fichas técnicas ou receitas padronizadas evita desperdícios e auxilia o gerenciamento de processos e produtos; A escolha das preparações para a combinação do cardápio deve ser iniciada pelo prato principal, que é referência para a programação das guarnições e, posteriormente, das entradas.

38ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	4 regras que devem ser seguidas na elaboração de um cardápio: Não repetir forma de preparo dos alimentos; modificar origem da proteína, não estabelecer dias fixos para alguma preparação, atentar para consistência das preparações, atentar para coloração; valor calórico, excesso de doces ou frituras, atentar para inclusão de verduras e legumes, entre outros.

39ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Marcha-avante: leva em consideração o circuito dos produtos de modo que o circuito próprio não cruze com o impróprio. Ex recepção com a preparação. Tendo conhecimento sobre o número de refeições diárias servidas, a quantidade de turnos e o tipo de atendimento a ser desenvolvido conseguimos planejar de forma mais eficiente a UAN. Uma UAN deve prever locais específicos para operações de recebimento, armazenamento, pré- preparo, confeitaria, cocção, espera para distribuição, distribuição, higienização e tratamento de lixo, além de áreas anexas, como salas de administração, vestiários, sanitários, e áreas técnicas. Alguns utensílios como monobloco, pallets, carros chassis e lavatórios são equipamentos comumente utilizados na área de recebimento de uma UAN. O planejamento físico-funcional de uma UAN deve considerar a ergonomia dos espaços de circulação, objetos e móveis para melhorar a

	produtividade, reduzir os custos e evitar acidentes de trabalho.
--	--

40ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	A localização das áreas de pré-preparo e preparo não favorece a segurança do alimento produzido, pois há cruzamento de fluxo. O encaminhamento de utensílios sujos do salão de refeições para a área de higienização pode causar contaminação cruzada, pois passa por dentro da área de preparo. Os banheiros dos funcionários estão posicionados apropriadamente, uma vez que não estão em contato direto com a área de preparo. A coleta seletiva deve estar posicionada em local separada, apropriado e acondicionado.

41ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600(seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total - VET de 2000 (duas mil) calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30 - 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário;As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de 300 (trezentas) a 400 (quatrocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento) em relação ao Valor Energético Total de 2000 (duasmil) calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário; O percentual protéico - calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10 % (dez por cento).

42ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	O Programa de Alimentação Escolar tem objetivo de reforçar a alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, respeitando a cultura local, melhorando rendimento escolar, respeitando faixa etária específica e atendendoas necessidades específicas aos que necessitam.Tem o dever de incorporar a educação nutricional e alimentar nas temáticas curriculares como forma de prevenção de doenças e promoção de saúde aos estudantes e seus familiares.

43ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
-------------------------	------------------

Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	O Ministério da Saúde, por meio do documento Cadernos de Atenção Básica – Estratégias para o Cuidado da Pessoa com Doença Crônica – Obesidade (2014), afirma que o consumo de ácidos graxos monoinsaturados ômega 9, presente em azeitonas e azeite de oliva, óleo de canola, amendoim, castanha-de-caju, amêndoas, nozes, abacate, reduzem o LDL-c e elevam o HDL-c; já o consumo de ácidos graxos poliinsaturados ômega 3, presentes nos óleos de peixe, salmão, truta, cavala, sardinha e arenque, reduzem o LDL-c e triglicerídeos e elevam o HDL-c; o consumo de ácidos graxos poliinsaturados ômega 6 dos óleos vegetais de milho, soja, açafrão, semente de girassol, promovem a redução do LDL-c e elevam o HDL- c; a ingestão de ácidos graxos saturados, presente no leite integral, manteiga, queijo amarelo, sorvete, carne vermelha, leite de coco, óleo de coco e palma, promovem a elevação do LDL-c; e o consumo de gorduras trans, presente na maioria das margarinas, gorduras vegetais hidrogenadas, biscoitos, bolos, torta, batata frita e pães industrializados, elevam o LDL-c e reduzem o HDL-c.

44ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Alternativas corretas: I - Adição de gordura aos alimentos ou refeições: lentifica o esvaziamento gástrico; II - Aumento da acidez das refeições: A acidez retarda o esvaziamento gástrico e diminui a velocidade de digestão do amido. (Exemplo: Adição de Vinagre a alimentos com alto índice glicêmico); III - Adição de Fibras às refeições: Fibras solúveis aumentam a viscosidade do conteúdo intestinal e lentificam a interação do amido com enzimas digestivas. Alternativa incorreta: Adição de alimentos fonte de cálcio as refeições -a presença do cálcio não é considerada como um fator relacionado à redução do IG dos alimentos.

45ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2

Resposta comentada:	A proposta de reformulação da rotulagem de alimentos pela ANVISA fundamenta-se na necessidade de incluir símbolo de fácil compreensão pelo consumidor, com o propósito de sinalizar se o alimento tem alta ou baixa concentração de componentes prejudiciais à saúde humana explicita as ferramentas propostas pela afirmativa I (Estas medidas visam promover e proteger a saúde da população, priorizando estudos das ações regulatórias sobre rotulagem de alimentos, com o intuito de garantir que a população tenha acesso a informações essenciais para realizar escolhas alimentares saudáveis) pois facilita a visualização dos componentes que podem ser prejudiciais à saúde quando ingeridos em grandes quantidades, auxiliando nas escolhas alimentares saudáveis.
----------------------------	--

46ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	Pode ser feita por qualquer membro da EMTN; Ferramenta de baixo custo, simples aplicação, boa reprodutibilidade e com capacidade de ter seus resultados correlacionados à desnutrição; ASG foi validada para uso em pacientes cirúrgicos e somente depois de um tempo foi adaptada para uso em outras condições clínicas; Obtém-se uma parcial de pontos, com base nas respostas assinaladas, que variam de zero a três pontos.

47ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 1
Resposta comentada:	A opção CORRETA é: “O IPN (Índice Prognóstico Nutricional) prevê o risco operatório de pacientes que irão se submeter a cirurgias gastrintestinais.” (A). As demais estão incorretas: “O Índice de Risco Nutricional (IRN) determina o risco que o paciente corre ao ser submetido a um traumatismo qualquer, com exceção das hepatopatias. (B)” – CORREÇÃO: O Índice de Risco Nutricional (IRN) é um exemplo de índice composto, muito utilizado em doenças, COMO AS HEPATOPATIAS. “O Índice Nutricional Hospitalar (INH) é utilizado para prever a chance de sobrevida do paciente hospitalizado e não leva em consideração a sepse. (C)” – CORREÇÃO: O INH utiliza as seguintes variáveis: Albumina, Hipersensibilidade cutânea (HC), SEPSE e Diagnóstico Clínico. “O balanço nitrogenado (BN) deve ser utilizado em pacientes com doenças renais ou em casos de diarreia, por exemplo. (D)” – CORREÇÃO: O balanço nitrogenado NÃO deve ser utilizado em pacientes com doenças renais ou em casos de diarreia, fístulas gastrintestinais, queimaduras, entre outras condições em que ocorrem perdas anormais de nitrogênio. “Todas as alternativas estão corretas. (E)” – O Índice de Massa Corporal (IMC) de forma isolada não é capaz de prever a mortalidade de pacientes submetidos à cirurgia.

48ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	Os carboidratos são os nutrientes que mais afetam a glicemia, porque são totalmente convertidos em glicose em um período que varia de 15 minutos a 2 horas. Visto isso, as asserções I e II são verdadeiras e a II é uma justificativa correta da I.

49ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 3
Resposta comentada:	<p>A alternativa correta é: "A nutricionista realizou o aconselhamento nutricional baseado no estímulo ao consumo de frutas na forma <i>innatura</i>, verduras e legumes, associado a dieta hipocalórica" pois estimular o consumo de frutas na forma <i>in natura</i>, verduras e legumes, associado à dieta hipocalórica, contribui para o melhor controle do peso e o tratamento da obesidade</p> <p>"A nutricionista realizou a prescrição da dieta cetogênica com incentivo ao aumento do consumo de frutas e hortaliças" é uma alternativa incorreta, pois a dieta cetogênica por ser uma dieta muito radical, induzir diminuição de massa magra, não promover alimentação balanceada, com equilíbrio entre os macro e micronutrientes e não favorecer aderência a hábitos alimentares saudáveis, não deve ser recomendada para o tratamento nutricional da obesidade.</p> <p>"A nutricionista realizou o incentivo ao uso de adoçantes, em substituição ao açúcar, sem interferir nas demais escolhas alimentares" é uma alternativa incorreta, pois não há evidências conclusivas sobre a perda de peso apenas com uso de adoçantes, sem escolhas alimentares saudáveis acompanhada de déficit calórico.</p> <p>"A nutricionista estimulou a prática regular de exercícios físicos, e entregou um plano alimentar introduzindo o jejum" é uma alternativa incorreta pois o café da manhã pode não representar papel causal tanto no ganho quanto na perda de peso.</p> <p>"A nutricionista realizou a prescrição da dieta com baixo teor de carboidratos (low carb), dando preferência a alimentos com baixo índice glicêmico (IG)" é uma alternativa incorreta, pois a dieta low carb induz redução de peso em estudos de curta a média duração (3- 6 meses) e parece ser segura em curto prazo, podendo estar relacionada à restrição da opção de alimentos, monotonia e simplicidade da dieta, além do efeito mais potente da proteína na saciedade. Porém, a dieta low carb não induz maior perda de peso em relação a outros tipos de dieta em estudos de longa duração. Além disso, são necessários estudos mais longos e com amostras maiores para</p>

	que seja possível avaliar o equilíbrio energético, a composição corporal, os efeitos adversos, os fatores de risco cardiovascular e de diabetes, a saúde óssea e renal e garantir a adequação nutricional durante a fase de manutenção de peso, além de analisar o efeito do baixo consumo de grãos integrais, frutas e fibras, inerente em dietas pobres em carboidrato, no risco de alguns tipos de câncer.
--	---

50ª QUESTÃO

Tipo da questão:	Múltipla Escolha
Grau de dificuldade:	Nível 2
Resposta comentada:	<p>Todas as afirmações estão corretas, pois segundo as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (2020), a hipertensão arterial é uma condição multifatorial, que depende de fatores genéticos/epigenéticos, ambientais e sociais; É caracterizada por elevação persistente da pressão arterial (PA), ou seja, PA sistólica (PAS) maior ou igual a 140 mmHg e/ou PA diastólica (PAD) maior ou igual a 90 mmHg, medida com a técnica correta, em pelo menos duas ocasiões diferentes, na ausência de medicação anti-hipertensiva; Em 2017 dados completos e revisados do Datasus mostraram a ocorrência de 1.312.663 óbitos no total, com um percentual de 27,3% para as DCV. A HA estava associada em 45% destas mortes cardíacas: DAC e IC e de 51,0% das mortes por doença cerebrovascular (DCbV) e um percentual muito pequeno de mortes diretamente relacionadas com a HA (13,0%); Por se tratar de condição frequentemente assintomática, a HA costuma evoluir com alterações estruturais e/ou funcionais em órgãos-alvo, como coração, cérebro, rins e vasos.</p>