

2020

# Cadernos de Questões Comentadas do Teste de Progresso

Nutrição



FUNDAÇÃO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS – FESO

**Presidente**

Antonio Luiz da Silva Laginestra

**Vice-Presidente**

Jorge Farah

**Secretário**

Luiz Fernando da Silva

**Vogais**

José Luiz da Rosa Ponte  
Kival Simão Arbex  
Paulo Cezar Wiertz Cordeiro  
Wilson José Fernando Vianna Pedrosa

**CONSELHO CURADOR**

Alexandre Fernandes de Marins  
Carlos Alfredo Carracena  
Eduardo Pacheco Ribeiro de Souza  
José Luiz Guedes  
Luiz Roberto Veiga Corrêa de Figueiredo

**DIREÇÃO GERAL**

Luis Eduardo Possidente Tostes

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, 2020.  
28 f.

1-Fundação Educacional Serra dos Órgãos. 2- Centro Universitário Serra dos  
Órgãos. 3- Teste de Progresso. 4- Nutrição. I. Título.

CDD 150

**EDITORA UNIFESO**

Avenida Alberto Torres, nº 111  
Alto- Teresópolis -RJ-CEP:25.964-004  
Telefone: (21) 2641-7184  
E-mail: [editora@unifeso.edu.br](mailto:editora@unifeso.edu.br)

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

**Copyright© 2020**

Direitos adquiridos para esta edição pela Editora  
UNIFESO

## ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

### MANTIDA: CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS - UNIFESO

#### CHANCELARIA

Antonio Luiz da Silva Laginestra

#### REITORIA

Verônica Santos Albuquerque

#### PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

José Feres Abido Miranda

#### CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E

##### SOCIAIS – CCHS

Ana Maria Gomes de Almeida

##### Curso de Graduação em Administração

Jucimar André Secchin

##### Curso de Graduação em Ciências Contábeis

Jucimar André Secchin

##### Curso de Graduação em Direito

Lucas Baffi Ferreira Pinto

#### CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE - CCS

Mariana Beatriz Arcuri

##### Curso de Graduação em Biomedicina

Carlos Alfredo Franco Cardoso

##### Curso de Graduação em Enfermagem

Selma Vaz Vidal

##### Curso de Graduação em Fisioterapia

Andréa Serra Graniço

##### Curso de Graduação em Medicina

Simone Rodrigues

##### Curso de Graduação em Medicina

##### Veterinária

André Vianna Martins

##### Curso de Graduação em Nutrição

Natália Boia Soares Moreira

##### Curso de Graduação em Odontologia

Alexandre Vicente Garcia Suarez

#### DIRETORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO

Roberta Montello Amaral

#### DIRETORIA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

Edenise da Silva Antas

#### DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Solange Soares Diaz Horta

#### DIRETORIA DE PLANEJAMENTO

Michele Mendes Hiath Silva

#### ÓRGÃOS SUPLEMENTARES

##### CENTRO EDUCACIONAL SERRA DOS ÓRGÃOS – CESO

Roberta Franco de Moura Monteiro

##### CLÍNICA-ESCOLA DE FISIOTERAPIA

Andréa Serra Graniço

##### CLÍNICA-ESCOLA DE MEDICINA VETERINÁRIA

Rafael Rempto

##### CLÍNICA-ESCOLA DE ODONTOLOGIA PROF. LAUCYR PIRES DOMINGUES

Leonardo Possidente Tostes

##### HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE TERESÓPOLIS COSTANTINO OTTAVIANO – HCTCO

Rosane Rodrigues Costa

##### Curso de Graduação em Psicologia

Ana Maria Pereira Brasílio de Araújo

#### CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA – CCT

Vivian Telles Paim

##### Curso de Graduação em Curso de Arquitetura e Urbanismo

Felipe Pinheiro Teixeira

##### Curso de Graduação em Ciência da Computação

Laion Luiz Fachini Manfroi

##### Curso de Graduação em Engenharia de Produção

Rafael Murta Pereira

##### Curso de Graduação em Engenharia Civil

Heleno da Costa Miranda

## APRESENTAÇÃO

O Teste de Progresso foi desenvolvido na década de setenta nas Escolas de Medicina da Universidade Kansas, nos EUA, e de Limburg, na Holanda. No Brasil foi aplicado em sessenta cursos de Medicina no ano de 1999, por determinação da CINAEM. 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 Administração, o teste é aplicado a todos os discentes, mantendo-se a mesma complexidade das questões para todos os períodos. São sessenta questões de múltipla escolha, sendo dez de conhecimento geral e cinquenta de conhecimento específico formuladas e/ou escolhidas pelo nosso corpo docente, que contém como base os conteúdos programáticos dos cinco anos do curso.

O Teste de Progresso é um instrumento que permite avaliar o progresso do estudante, das turmas, do currículo e das ferramentas avaliativas, além disso é um instrumento fundamental para a garantia de uma AUTO-AVALIAÇÃO DISCENTE e do curso.

## ORGANIZADORA

YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL

## AUTORES

AGUSTIN MIGUEL RODRIGUES DE LIMA

AMANDA DA SILVA FRANCO

ANA CRISTINA VIEIRA PAES LEME

ARYANE GONCALVES DIAS HODGSON

DANILO AMARAL DA FONSECA

FERNANDA TORRES QUITETE

FRANCINE ALBERNAZ TEIXEIRA FONSECA LOBO

GABRIELA SILVA MONTEIRO DE PAULA

LIANE FRANCO PITOMBO

MAÍRA LOPES MAZOTO

MONIQUE DE BARROS ELIAS CAMPOS

NATALIA BOIA SOARES MOREIRA

NATALIA DE LIMA PEREIRA COELHO

NATALIA OLIVEIRA

SERGIO DE CARVALHO PARRINI

TAINA MARQUES MOREIRA

---



1. (UNIFESO, 2020) Quem não paga, não está seguro, podendo até ser morto como um recado aos demais moradores que tenham oposição a essa dinâmica. Surgem daí algumas “funções” e “representações” tais como: cobrança de taxa de proteção; exploração clandestina por meio da centralização de serviços como gás, televisão a cabo, imóveis, telefonia e transporte alternativo; oposição aos narcotraficantes e ao domínio territorial de facções; segurança alternativa provida por policiais, bombeiros, vigilantes, agentes penitenciários e militares que passam a compor este grupo.

Identifique nas alternativas abaixo a nomenclatura que designa este tipo de grupo.

- (A) Força Nacional de Segurança Pública
- (B) Grupo Tático 3
- (C) Milícia
- (D) Companhia de Operações Especiais
- (E) Movimento Nacionalista Revolucionário

**Intenção:** Verificar se o estudante identifica a atuação e a designação da associação criminosa conhecida como milícia.

**Justificativa:** A resposta correta é a letra B. As demais alternativas correspondem a uma lista de forças de operações especiais que são oficiais e, portanto, não são criminosas. Inicialmente, na década de 70, as milícias, organizações criminosas, surgiram agindo exclusivamente como grupos de extermínio formados por ex-policiais militares. Porém, no início dos anos 2000, esses grupos começaram a operar diretamente nas favelas e a lucrar com a venda de terrenos e pela cobrança de taxas para moradores como de segurança, luz, água, gás e telefonia.

**Referências:**

[https://pt.wikipedia.org/wiki/Mil%C3%ADcia\\_\(crime\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mil%C3%ADcia_(crime)),  
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Lista\\_de\\_for%C3%A7as\\_de\\_oper%C3%A7%C3%B5es\\_especiais](https://pt.wikipedia.org/wiki/Lista_de_for%C3%A7as_de_oper%C3%A7%C3%B5es_especiais),  
<https://bandnewsfmrio.com.br/editorias-detalhes/especialistas-falam-sobre-atuacao-de-milicias>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Sociedade e Cultura

**Tipo de questão:** Resposta Única

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

2. (UNIFESO, 2020) “Fake News” é um termo cunhado para designar notícias falsas, inexatas ou incompletas sobre um determinado movimento civil, partido político ou pessoa. Ocorre em todos os lugares do mundo e se disseminam velozmente através da internet.

Num mundo hiperconectado, nem sempre temos tempo de refletir sobre o que lemos e, assim, tendemos a acreditar em tudo que recebemos em nossas redes sociais.

Após a última eleição do presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, foi revelado que potenciais eleitores do candidato republicano receberam em suas redes sociais *fake news* sobre sua opositora Hillary Clinton. Desta maneira, essas pessoas mudaram seu voto e, assim, deram a vitória a Trump.

**PORQUE**

É preciso estar atento ao que se compartilha nas redes sociais. Uma tarefa simples é desconfiar se a matéria vem sem assinatura do jornalista. Vale também copiar alguns trechos e pesquisá-la em outras fontes. O mesmo acontece com as imagens que nem sempre retratam a realidade.

Analise a relevância do repasse de notícias sem a averiguação de sua veracidade e o impacto que isto pode causar. A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- (A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma negação da I.
- (B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II não justifica a I.
- (C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é um questionamento da I.
- (D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- (E) As asserções I e II são proposições falsas.

**Intenção:** Verificar se o estudante reflete sobre a influência das *Fake News* e o prejuízo de espalhar notícias sem averiguar a veracidade do que é veiculado pela internet e redes sociais.

**Justificativa:** A resposta correta é a letra B. Ambas as asserções são verdadeiras e a segunda não justifica a primeira. A primeira assertiva aborda um fato relacionado à notícia falsa que causou um grande impacto nas eleições americanas. A segunda assertiva retrata, de modo genérico, a importância de todos estarem atentos ao que compartilham nas redes sociais, inclusive dando dicas para verificar se a fonte é ou não confiável. As *Fake News* têm um grande poder viral, isto é, espalham-se rapidamente. As informações falsas apelam para o emocional do leitor/espectador, fazendo com que as pessoas consumam o material “noticioso” sem confirmar se é verdade o seu conteúdo. O poder de persuasão das *Fake News* é maior em populações com menor escolaridade e que dependem das redes sociais para obter informações. No entanto, as notícias falsas também podem alcançar pessoas com mais estudo, já que o conteúdo está comumente ligado ao viés político. No escândalo da eleição de Trump, o Facebook reconheceu que até 126 milhões de seus usuários foram expostos a publicações de uma empresa ligada ao Kremlin chamada Internet Research Agency durante a campanha eleitoral, o equivalente a um terço da população norte-americana. O Twitter identificou 3.814 contas dedicadas a essa atividade. Os serviços de espionagem dos EUA acusam diretamente Moscou de orquestrar todo um esquema que incluiu a invasão dos e-mails dos democratas, notícias falsas e propaganda para favorecer a chegada de Donald Trump ao poder em detrimento de Hillary Clinton.

**Referências:** <https://www.todamateria.com.br/atualidades-enem/>,  
<https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/o-que-sao-fake-news.htm>,  
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Not%C3%ADcia\\_falsa](https://pt.wikipedia.org/wiki/Not%C3%ADcia_falsa),  
[https://brasil.elpais.com/brasil/2018/02/24/internacional/1519484655\\_450950.html](https://brasil.elpais.com/brasil/2018/02/24/internacional/1519484655_450950.html),

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Sociedade e Cultura

**Tipo de questão:** Asserção-razão

**Domínio Cognitivo:** Análise

3. UNIFESO, 2020) As redes sociais, inicialmente, foram utilizadas principalmente pelos jovens como mero "instrumento" de comunicação e com o único propósito de fazer contato com várias pessoas de seu interesse. Não tão recentemente, algumas instituições de ensino passaram a utilizar a internet e as redes sociais como ferramentas pedagógicas. As redes sociais podem gerar novas sinergias entre os membros de uma comunidade educativa ao facilitar o compartilhamento de informações, contemplando temas estudados em sala de aula, o estudo em grupo, a divulgação dos mais diversos conteúdos informativos tais como: documentos, apresentações, links, vídeos. Além disso, fortalece o envolvimento dos alunos e professores, ampliando um canal de comunicação entre eles.

As afirmativas abaixo descrevem possibilidades diversas quanto à utilização da internet e das redes sociais. Analise os pontos positivos e os riscos e identifique quais possibilidades são integralmente verdadeiras.

I - Convidar os estudantes de séries diferentes para participarem de grupos de estudo nas redes - separados por turma ou por instituições de ensino - pode ajudar o professor a diagnosticar as dúvidas e os assuntos de interesse a serem trabalhados presencialmente em sala de aula ou a distância.

II - Os alunos passam muitas horas nas redes sociais, por isso, há a tendência de valorizar conteúdos compartilhados pelo professor no ambiente virtual, propiciando maior alcance do que se apenas centralizasse todo o material didático impresso numa pasta em determinado setor do estabelecimento de ensino.

III - Aproveitar o tempo que os estudantes passam na internet para promover debates interessantes sobre temas do cotidiano ajuda os alunos a desenvolverem o senso crítico e, via de regra, incentiva os mais tímidos a manifestarem suas opiniões.

IV - É preciso estar atento quanto aos crimes virtuais: roubo de informações, desvio de dinheiro de contas bancárias, sites falsos de compra eletrônica, crimes contra a honra (injúria, calúnia e difamação). Felizmente, quando se trata de conteúdo científico, há um filtro tecnológico que garante a segurança das informações compartilhadas.

V - Aquilo que se registra na rede, seja em imagens ou palavras, atinge pessoas conhecidas e desconhecidas, em velocidade inimaginável e incontrolável, por isso, a ética no ambiente virtual precisa ser discutida em casa e na escola com o propósito de educar as pessoas a fazerem uso saudável da internet e, assim, evitar contratempos.

As afirmações são verdadeiras e falsas conforme sequência abaixo:

- (A) V-F-V-F-V.
- (B) F-V-F-V-F.
- (C) F-F-F-F-V.
- (D) V-V-V-F-V.
- (E) V-V-V-V-F.

**Intenção:** Verificar se o estudante distingue pontos positivos dos riscos quanto a utilização da internet e das redes sociais.

**Justificativa:** As afirmações I, II, III e V são verdadeiras. A afirmação IV é falsa, pois não há um filtro tecnológico que garanta a segurança das informações compartilhadas. Há casos de má-fé em que perfis falsos são criados para divulgar notícias inescrupulosas sobre uma pessoa, prejudicando a sua vida em todos os âmbitos. Assim, qualquer informação verdadeira ou falsa pode ser divulgada e compartilhada na rede. Por isso, é importante saber utilizar a internet e as redes sociais na esfera particular, na acadêmica e na profissional, com ética.

**Referências:**

<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/pedagogia/a-importancia-das-redes-sociais-para-a-educacao/55197>,  
<http://educacao.estadao.com.br/blogs/blog-dos-colegios-rio-branco/o-impacto-das-redes-sociais-na-educacao/>,  
 file:///C:/Users/046383/Downloads/Esp%20M%C3%ADdias%20na%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20-

%20Redes%20Sociais%20e%20a%20Educa%C3%A7%C3%A3o%20-%20MIOLO.pdf

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Educação

**Tipo de questão:** Resposta Múltipla

**Domínio Cognitivo:** Análise

4. (UNIFESO, 2020) "O método preferencial das ciências indígenas é a visão da totalidade do mundo. O indivíduo deve buscar compreender e conhecer ao máximo o funcionamento da natureza, não para dominá-la e controlá-la, mas para seguir e respeitar sua lógica, seus limites e potencialidades em benefício de sua própria vida enquanto ser preferencial e privilegiado na criação. O saber é mais do que querer criar ou saber dizer, é saber fazer, baseado em conhecimentos acumulados no decorrer da vida."

(LUCIANO, G.S. O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas de hoje, 2016, p. 171).

Uma das formas de o índio vivenciar e reproduzir o conhecimento e a cultura de sua tribo é por meio da arte. As artes indígenas possuem sua fonte de inspiração em uma tradição milenar e representam a filosofia de um povo, os seus valores, gostos, estilo, práticas sociais e religiosas. Considerando a grande diversidade de tribos indígenas no Brasil, pode-se dizer que, em conjunto, elas se destacam na arte:

- (A) da cerâmica, do trançado e dos enfeites do corpo.
- (B) da "escultura livre em pé", da escultura helenística e xilogravura.
- (C) cênica, concentrando-se na tragédia e comédia a partir dos dilemas da existência.
- (D) bizantina em manifestações de pintura, arquitetura, mosaico e escultura com temas religiosos.
- (E) fotográfica, cinematográfica e produção de jogos de multimídia a partir do convívio com outras tribos.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece algumas características da arte na cultura indígena.

**Justificativa:** A resposta correta está na Letra A. De maneira geral, a arte indígena se destaca na cerâmica, no trançado e nos enfeites do corpo. Esta arte está, na maioria das vezes, intimamente relacionada à cosmologia e às práticas xamânicas específicas de cada povo. Possui, ainda, uma relação forte com o meio ambiente, que oferece uma grande variedade de matérias-primas para a fabricação dos mais variados artefatos. Entretanto, na sociedade moderna, esta atividade ainda possui conotações de inferioridade em relação às noções de arte, ignorando-se a qualidade e continuidade histórica destas manifestações. Por outro lado, nas últimas décadas, tem-se observado esforços tanto por parte dos índios, que hoje estão mais bem informados, como por parte de antropólogos, artistas, curadores de museus ou bienais, em valorizar as artes indígenas a partir de novas atitudes teóricas, estéticas e participativas.

**Referências:** <https://www.museudoindio.org.br/arte-indigena-pinturas-ceramicas-e-plumagem/>

VIDAL, Lux Boelitz; LEVINHO, José Carlos; GRUPIONI, Luís Donisete. A Presença do Invisível: Vida Cotidiana e Ritual entre os Povos Indígenas do Oiapoque. Rio de Janeiro: Iepé - Museu do Índio, 2016, p. 43.

<http://brasilecola.uol.com.br/historiag/arte-crista.htm>,

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Educação

**Tipo de questão:** Complementação Simples

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento



5. (UNIFESO, 2020) Em 6 de fevereiro de 2020, foi sancionada a Lei 13.979 que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus.

Dentre as medidas listadas abaixo, identifique quais poderão ser adotadas pelas autoridades, no âmbito de suas competências.

I – Isolamento.

II – Quarentena.

III – Uso obrigatório de máscara de proteção individual (Lei nº 14.019 de 2020) em locais fechados como shoppings e templos, apenas.

IV – Realização voluntária de exames médicos, testes laboratoriais, coleta de amostras clínicas, vacinação e outras medidas profiláticas ou tratamentos específicos em caso de comprovação de teste positivo em familiar pertencente ao grupo de risco.

V - Determinação de realização compulsória de exames médicos, testes laboratoriais, coleta de amostras clínicas, vacinação e outras medidas profiláticas ou tratamentos médicos específicos.

Estão corretas as afirmativas:

(A) I e II.

(B) II e III.

(C) I, II e V.

(D) I, II e III.

(E) II, III e IV.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece as medidas de saúde pública para enfrentamento do Coronavírus, distinguindo detalhes que tornam alguns distratores falsos.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa C, com as afirmativas I, II e V onde são apresentadas algumas medidas que podem ser impostas pelas autoridades visando à saúde pública. A afirmativa III está errada porque a Lei nº 14.019 de 2020 apresenta a obrigatoriedade do uso da máscara em espaços públicos e privados. A afirmativa IV é falsa ao abordar a realização de exames é voluntária em caso de comprovação de teste positivo em familiar pertencente ao grupo de risco.

**Referências:** [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2019-2022/2020/lei/L14019.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2020/lei/L14019.htm),

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2019-2022/2020/lei/L13979.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2020/lei/L13979.htm),

<https://www.migalhas.com.br/quentes/321555/ministerio-da-saude-regulamenta-medidas-de-enfrentamento-do-coronavirus>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Política e Cidadania

**Tipo de questão:** Resposta Múltipla

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

6. (UNIFESO, 2020) O Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda, com aplicação durante o estado de calamidade pública em razão da Pandemia do Coronavírus, foi instituído por meio da Medida Provisória nº 936 de 2020, a qual foi convertida em lei no dia 6 de julho do mesmo ano.

Se houver a redução proporcional de jornada de trabalho e de salário e, ainda, a suspensão temporária do contrato de trabalho deverá ser concedido o Benefício Emergencial de Preservação do Emprego e da Renda.

A quem cabe pagar e operacionalizar esse benefício?

(A) Ministério da Economia.

(B) Ministério da Cidadania.

(C) Ministério de Infraestrutura.

(D) Ministério da Justiça e Segurança Pública.

(E) Ministério do Desenvolvimento Regional.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece medidas trabalhistas complementares para o enfrentamento do estado de calamidade pública em decorrência da Pandemia da COVID-19.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa A. Conforme determina a Lei nº 14.020 de 6 de julho de 2020, em seu Art. 5º, § 6º, "o Benefício Emergencial de Preservação do Emprego e da Renda será operacionalizado e pago pelo Ministério da Economia".

**Referências:** [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2019-2022/2020/lei/L14020.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2020/lei/L14020.htm),

<https://www.contabeis.com.br/artigos/6176/mp-936-e-convertida-em-lei-empresas-ja-podem-prorrogar-beneficios/>,

<https://www.congressonacional.leg.br/materias/medidas-provisorias/-/mpv/141375>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Política e Cidadania

**Tipo de questão:** Resposta Única

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

7. (UNIFESO, 2020) Em 2016, às vésperas da Olimpíada, uma notícia chamou a atenção sobre a ginástica artística do Brasil: um técnico da seleção brasileira havia sido afastado por suspeita de abuso sexual contra um atleta menor de idade. Dois anos depois, um escândalo veio à tona com denúncias de abuso envolvendo mais de 40 ginastas.

Compare as declarações de atletas, profissionais da área, familiares, psicólogo(a) abaixo e identifique em qual delas está descrita a indignação por parte do genitor em relação aos fatos citados:

(A) "É muita gente envolvida no esporte e acontece um fato como esse que mancha nossa história de treinadores. Precisamos renovar o ambiente para que as crianças se sintam à vontade para praticar o esporte de novo. Mas que bom que tudo isso foi exposto".

(B) "Os moleques tinham medo. Eu estava pedindo ajuda a todos para irem depor, todos que sofreram. Da época do meu filho, todos infelizmente pararam a ginástica. Eu questionei muito o meu filho. Perguntei: Por que não me contou antes?"

(C) "Os técnicos precisam garantir a segurança dos atletas nos clubes. É importante que tudo seja acompanhado de perto. Clubes e confederações têm de criar métodos para identificar coisas assim".

(D) "O abusador é, em geral, alguém que exerce poder direto sobre a vítima na modalidade – um treinador, um dirigente. Muitas vezes há ameaças de 'acabar com a carreira' daquele atleta se ele disser alguma coisa".

(E) "Enquanto a gente não der ouvido ao que a criança fala... Porque a criança fala de muitos jeitos, às vezes é uma mudança de temperamento que fala muita coisa. Então é necessário que a gente esteja aberto para ouvir as crianças".

**Intenção:** Verificar se o estudante interpreta a ideia central do enunciado da questão - **indignação por parte do genitor** - e o associa ao depoimento correspondente.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa B porque retrata o abalo sofrido por um dos pais frente aos relatos de abuso sexual no esporte. Tal indignação está clara quando o genitor afirma que questionou muito o filho, perguntando-lhe: "Por que não me contou antes?" As demais alternativas apenas fazem alusão a opiniões de atletas e demais profissionais bem como a descrição de características comuns de abusadores.

**Referências:** <https://esporte.uol.com.br/ginastica/ultimas-noticias/2018/05/08/jade-barbosa-diz-que-caso-de-assedio-e-mancha-e-pede-protexao-a-ginastas.htm>,

<https://dibradoras.blogosfera.uol.com.br/2018/05/01/os-motivos-que-ainda-calam-o-abuso-sexual-no-esporte/>,

<http://interativos.globoesporte.globo.com/ginastica-artistica/abuso-na-ginastica/especial/escandalo-na-ginastica>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ética

**Tipo de questão:** Interpretação

**Domínio Cognitivo:** Análise

8. (UNIFESO, 2020) Em Minnesota, EUA, George Floyd, de 40 anos, morreu asfixiado em 25 de maio de 2020 enquanto o policial que o rendeu manteve-se ajoelhado sobre seu pescoço. Fortes imagens que circulam amplamente nas redes sociais, filmadas por testemunhas, mostram que Floyd afirmou que estava sendo sufocado diversas vezes. “Não consigo respirar”, disse, repetidamente. Além de ignorar os pedidos da vítima, o vídeo de dez minutos mostra que os policiais também ignoraram os gritos das pessoas que presenciaram a abordagem abusiva. Clamando por justiça, centenas de pessoas se reuniram no local onde aconteceu o episódio, com cartazes da campanha “Black Lives Matter”. Identifique quais afirmativas abaixo caracterizam o Black Lives Matter.

I - Trata-se de um movimento ativista internacional com origem na comunidade africana, especificamente em Guiné-Bissau.

II - Este movimento organiza protestos em torno da morte de negros causada por policiais.

III - Defende as causas dos negros queer e trans, pessoas com deficiência, negros sem documentos, mulheres e todas as negras que vivem no espectro de gênero.

IV - Defende as causas de trabalho escravo em que o sujeito é obrigado a prestar um serviço sem receber um pagamento ou receber um valor insuficiente para suas necessidades.

V - Defende o Apartheid, regime segregacionista em que apenas uma minoria negra detém o poder político e econômico na África do Sul, desde que sejam proprietários de terras.

As afirmações são verdadeiras e falsas conforme sequência abaixo:

(A) V-F-V-F-V.

(B) F-V-F-V-F.

(C) F-V-V-F-F.

(D) F-V-V-V-F.

(E) V-V-V-V-F.

**Intenção:** Verificar se o estudante identifica a atuação do Movimento Black Lives Matter, bastante veiculado nas mídias a partir do episódio de violência policial que resultou na morte do americano George Floyd, gerando comoção internacional.

**Justificativa:** A resposta correta é a letra C. Apenas as afirmações II e III são verdadeiras. A afirmação I é falsa, pois a origem do Movimento Black Lives Matter é atribuída à comunidade afro-americana, nos Estados Unidos. A afirmação IV é falsa, pois a causa do trabalho escravo não é uma das vertentes defendidas por este movimento. A afirmação V é falsa, pois este movimento não traz relação com o Apartheid.

**Referências:** [https://pt.wikipedia.org/wiki/Black\\_Lives\\_Matter](https://pt.wikipedia.org/wiki/Black_Lives_Matter), <https://www.brasildefato.com.br/2020/05/28/morte-de-homem-negro-asfixiado-por-policiais-nos-eua-gera-indignacao-internacional>, <https://www.brasildefato.com.br/2020/05/28/morte-de-homem-negro-asfixiado-por-policiais-nos-eua-gera-indignacao-internacional>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ética

**Tipo de questão:** Resposta Múltipla

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

9. (UNIFESO, 2020) Em abril de 2019, um forte temporal provocou enchentes em várias localidades do Rio de Janeiro, atingindo comunidades como a Rocinha, Rio das Pedras e Babilônia, onde moradores foram soterrados por deslizamentos. O Jardim Botânico foi atingido por fortes correntezas descendo das encostas da Floresta da Tijuca, carregando pedras, arrastando carros e destruindo asfalto pelas ruas.

De acordo com o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, os desastres naturais são classificados quanto à natureza em: biológicos, geofísicos, climatológicos, hidrológicos e meteorológicos. Dentre os conceitos abaixo, identifique quais os tipos de desastres naturais aconteceram no Rio de Janeiro, conforme descrição acima.

I - As inundações são acumulações temporais de água nas áreas naturais ao leito principal do rio. Por não serem alagadas perenemente, essas áreas tendem a ser ocupadas, gerando fortes impactos sobre as populações locais quando inundadas – desastre natural hidrológico.

II - As enxurradas são fluxos de água torrencial durante os períodos de chuvas. São também conhecidas como enchentes produzidas após chuvas com altas intensidades, as quais ocorrem, em geral, no final das tardes de verão – desastre natural meteorológico.

III - Os deslizamentos (ou escorregamentos) são processos que englobam uma variedade de tipos de movimentos de massa de solos, rochas ou detritos, encosta abaixo, gerados pela ação da gravidade, em terrenos inclinados – desastre natural hidrológico com movimento de massa.

IV - Uma epidemia é a concentração de determinados casos de uma doença em um mesmo local e época, claramente em excesso em relação ao que seria teoricamente esperado – desastre natural biológico.

V - Os vulcões compreendem uma estrutura geológica criada quando o magma, gases e partículas quentes (como cinza vulcânica) “escapam” para a superfície. Eles ejetam altas quantidades de poeira, gases e aerossóis na atmosfera, interferindo no clima – desastre natural geofísico.

Estão corretas as afirmativas:

(A) I e II

(B) II e III

(C) III e IV

(D) IV e V

(E) Apenas a I

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece o conceito de desastres naturais na sua classificação quanto à natureza, associando ao fato exposto.

**Justificativa:** A resposta correta é a letra B, pois na situação descrita, o forte temporal que aconteceu em abril de 2019, no Rio de Janeiro, provocou enxurradas e deslizamentos. A alternativa I, que explica o fenômeno “inundação” não foi o caso da localidade, pois não houve acumulação de água a partir das áreas que circundam um rio. Quanto às demais alternativas que abordam o vulcão e a epidemia, estão erradas pois não contextualizam a situação apresentada.

**Referências:**

[http://www3.inpe.br/crs/crectalc/pdf/silvia\\_saito.pdf](http://www3.inpe.br/crs/crectalc/pdf/silvia_saito.pdf),

<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-47864611>,

<http://www.mma.gov.br/perguntas-frequentes-acesso.html>,

<https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/doencas/epidemia.htm>

**Nível de Dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Meio Ambiente

**Tipo de Questão:** Resposta Única

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

10. (UNIFESO, 2020) Em maio de 2019, seis brasileiros da mesma família foram vitimados por um acidente doméstico numa viagem em Santiago, no Chile. A família dos turistas relatou que receberam telefonemas de seus parentes e que falavam coisas desconexas e sem sentido. Preocupados, os familiares entraram em contato com a polícia brasileira. Um delegado de Florianópolis, por sua vez, acionou o consulado brasileiro em Santiago, que enviou um representante ao apartamento. O diplomata chegou ao local acompanhado de agentes da polícia, que tiveram que entrar à força no imóvel depois que ninguém respondeu à campainha. Quando abriram a porta, os seis corpos foram encontrados. As janelas do apartamento estavam fechadas. O laudo revelou que morreram por intoxicação proveniente de um gás liberado por um aquecedor que estava sem manutenção há 15 anos.

Qual é este gás?

- (A) Gás Metano (CH<sub>4</sub>)
- (B) Monóxido de Carbono (CO)
- (C) Gás Butano (C<sub>4</sub>H<sub>10</sub>)
- (D) Dióxido de Enxofre (SO<sub>2</sub>)
- (E) Gas Propano (C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>)

**Intenção:** Verificar se o estudante identifica qual gás tóxico é liberado por um aquecedor de uso doméstico.

**Justificativa:** A resposta correta é a letra B. O monóxido de carbono é produto da combustão incompleta, ou seja, da queima em condições de pouco oxigênio de combustíveis fósseis (lenha, carvão vegetal e mineral, gasolina, querosene, óleo diesel, gás), sistemas de aquecimento, usinas termelétricas a carvão, queima de biomassa e tabaco. Os primeiros sinais de intoxicação por monóxido de carbono são as dores de cabeça, náuseas e fadiga. Estes sintomas ocorrem lentamente. Se a exposição ao monóxido de carbono se mantiver, a pessoa começa a sentir tonturas, distúrbios de comportamento, perda de consciência e em seguida entra em coma e morre. As demais alternativas apresentam: o metano que é produzido pela decomposição de materiais orgânicos, tais como madeira ou animais mortos; o butano que é um combustível gasoso derivado do petróleo utilizado principalmente para cozinhar e em isqueiros; o dióxido de enxofre que resulta da queima do enxofre e está em maior concentração no diesel; o aldeído resultante da queima de combustível é o produto exclusivo da combustão do álcool.

**Referências:**

<https://ndmais.com.br/noticias/autopsia-deve-confirmar-causa-da-morte-dos-seis-brasileiros-em-santiago-no-chile/>,  
<https://www.bbc.com/portuguese/internacional-48390190>,  
<https://www.ecycle.com.br/2350-monoxido-de-carbono>,  
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Intoxica%C3%A7%C3%A3o\\_por\\_mon%C3%B3xido\\_de\\_carbono](https://pt.wikipedia.org/wiki/Intoxica%C3%A7%C3%A3o_por_mon%C3%B3xido_de_carbono)

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Meio Ambiente

**Tipo de Questão:** Resposta Única

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

11. (ENADE – 2019) A avaliação nutricional é importante para o nutricionista no diagnóstico do paciente e pode auxiliá-lo no desenvolvimento das metas dietéticas a serem implementadas. Nesse contexto, é fundamental conhecer os hábitos alimentares dos pacientes para que as modificações sugeridas sejam incorporadas. Para avaliação do consumo alimentar, utilizam-se ferramentas como o recordatório de 24 horas, o registro alimentar e o questionário de frequência alimentar.

A partir das informações apresentadas, assinale a opção correta.

- (A) O questionário de frequência alimentar é um instrumento de avaliação da quantidade ingerida de determinados alimentos em um período definido.
- (B) O registro alimentar é um método utilizado para conhecer os hábitos alimentares do paciente por meio dos relatos de alimentos consumidos em um dia.

- (C) A associação das três ferramentas é a melhor forma de conhecer os hábitos alimentares do paciente, quantificar os nutrientes consumidos e diagnosticar carências nutricionais.
- (D) O recordatório de 24 horas permite conhecer os hábitos alimentares do paciente relativos a fracionamento, quantidade de nutrientes consumidos e possíveis deficiências a ser corrigidas.
- (E) A associação de no mínimo três recordatórios de 24 horas não consecutivos permite conhecer o perfil alimentar do paciente, no que se refere ao fracionamento, à quantidade de nutrientes consumidos e a possíveis deficiências.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito as ferramentas de avaliação do consumo alimentar.

**Justificativa:** Na Avaliação Nutricional, conhecer o consumo dietético é indispensável para estudar a relação entre alimentação e doença, investigando a participação dos nutrientes na manutenção da saúde e, consequentemente, na prevenção de morbidades. Possibilita não só conhecer o consumo alimentar de um indivíduo e/ou comunidade, mas também relacionar os hábitos alimentares ao seu estado nutricional e os riscos de desenvolvimento de determinadas doenças, principalmente as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

**Referência:** CAMILIANA, R.-. U. S. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas. 2015. Rio de Janeiro; Guanabara Koogan, 2015. 978-85-277-2772-3. Capítulo: Anamnese nutricional e Inquéritos dietéticos.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

12. (ENADE – 2019) A manutenção do estado nutricional é essencial para preservação e recuperação da saúde. Apesar da alta prevalência, a desnutrição somente é diagnosticada em 50% dos pacientes internados. Neste sentido, o Ministério da Saúde reconheceu a importância do rastreamento do processo de desnutrição e tornou obrigatória a implantação de protocolos de triagem e de avaliação nutricional nos hospitais do Sistema Único de Saúde (SUS).

Disponível em:

<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_terapia\\_nutricional\\_atencao\\_especializada.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_terapia_nutricional_atencao_especializada.pdf)>. Acesso em: 16 ago. 2019 (adaptado).

Considerando um conjunto de indicadores utilizados para classificar o estado nutricional ou para avaliar o risco nutricional, associado à predição de complicações e mortalidade, avalie as afirmações a seguir.

I. O diagnóstico nutricional se sobrepõe à triagem nutricional por ser mais rápido, prático, barato, não invasivo e efetivo no processo de identificação do risco de desnutrição.

II. A confiabilidade do instrumento de triagem nutricional é atributo importante, pois uma ferramenta somente pode ser válida se possuir resultados de elevada sensibilidade, positivos para pacientes que de fato são desnutridos, e de elevada especificidade, negativos para pacientes que não são desnutridos.

III. Os testes de avaliação nutricional, desenvolvidos para detectar o grau da desnutrição, podem falhar na detecção do risco nutricional, o que justifica o uso dos métodos subjetivos ou combinados para identificação do paciente em risco nutricional ou desnutrição.

É correto o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos métodos de avaliação nutricional e os instrumentos de triagem nutricional.

**Justificativa:** A Triagem Nutricional é realizada com base nas informações de peso e suas alterações, estatura e comorbidades. Tem como foco principal identificar condições associadas às disfunções nutricionais, como ocorre nos quadros de desnutrição ou riscos para o desenvolvimento de desnutrição.

**Referência:** ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3. Capítulo 3: Triagem Nutricional – Abordagem na Prática Clínica – Página 11.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Análise

**13. (ENADE – 2019) O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, contribui para o desenvolvimento de estratégias de promoção e do Direito Humano à Alimentação Adequada. O documento foi produzido para ser utilizado pelos brasileiros tanto em suas casas quanto em espaços em que são realizadas ações de promoção de saúde: Unidades Básicas de Saúde, instituições de ensino, entre outros. O guia alimentar é um importante instrumento para a educação alimentar e nutricional e para a atenção dietética, estimulando mudanças de hábitos e novos critérios para as escolhas alimentares.**

**Acerca do referido guia, é correto afirmar que:**

- (A) Confere maior ênfase a nutrientes do que a grupos de alimentos. Como se apresenta na forma de guia de bolso, facilita a divulgação de orientações específicas sobre a alimentação vegetariana e sobre dietas com restrições alimentares.
- (B) Traz uma forte valorização da culinária do país, incentivando o consumo de alimentos regionais nas preparações culinárias e respeitando a diversidade cultural, além de evidenciar preocupação com a sustentabilidade por constituir-se como referencial da Segurança Alimentar e Nutricional.
- (C) Adota o Índice de Massa Corporal (IMC) como medida de avaliação de adequação de peso, destacando a importância de se manter um peso saudável e apresentando orientações sobre atividades físicas regulares e recomendações previstas na Pirâmide de Alimentos no sentido de se alcançá-lo.
- (D) Apresenta sete grupos de alimentos e respectivas porções, enfatiza limites de ingestão diária de sódio, cafeína e álcool, além de alertar para a leitura cuidadosa dos rótulos de produtos industrializados açucarados e salgados.
- (E) Recomenda a substituição do sal de cozinha por ervas aromáticas e especiarias na preparação de alimentos, além de exemplificar o tamanho das colheres, copos e xícaras, facilitando a compreensão das porções recomendadas.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos conteúdos apresentados no Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014.

**Justificativa:** Os Guias Alimentares são instrumentos de Educação Alimentar e Nutricional que têm a função de ajudar as pessoas a fazerem escolhas alimentares saudáveis. Os Guias se apresentam como um referencial para a promoção da alimentação adequada e saudável, com orientações claras e confiáveis para a manutenção da boa saúde e nutrição.

**Referência:** 1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde,

Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

**14. (ENADE – 2019) O Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE) está realizando, em 2019, a 3ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A iniciativa visa a incentivar o debate e a prática das ações de EAN no ambiente escolar, dando destaque para os temas: “Merendeira como Agente Transformadora da Alimentação Escolar”; “Sustentabilidade na Alimentação Escolar”; “Imagem Corporal e Bullying” e “Movimento + Comida de Verdade = Saúde”. Tanto os diretores de escolas quanto os nutricionistas ligados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) puderam se inscrever na Jornada de EAN que se estenderá até dezembro desse ano.**

**A respeito das diretrizes do PNAE e da Jornada de EAN, avalie as afirmações a seguir.**

- I. O objetivo do PNAE é a efetivação do direito à alimentação pelos alunos, por meio da oferta de alimentos adequados, em quantidade e qualidade, a fim de satisfazer as necessidades nutricionais diárias de cada estudante.
- II. A iniciativa da Jornada de EAN está alinhada com a diretriz do PNAE que trata da inclusão da EAN e do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem.
- III. As ações de alimentação escolar, segundo o PNAE são realizadas por nutricionista habilitado, que assume a responsabilidade técnica do programa e envolve ações de EAN no ambiente escolar em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica.

**É correto o que se afirma em:**

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

**Justificativa:** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O PNAE é uma política pública importante de EAN.

**Referência:** ROCKETT, Fernanda, CORRÊA, Silveira, R. D. Educação Nutricional. Porto Alegre; SAGAH, 2018. ISBN 9788595020177.

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

**Domínio Cognitivo:** Análise

15. (ENADE – 2019) Segundo a Lei Orgânica n. 11.346/2006, 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.

Considerando as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), avalie as afirmações a seguir.

I. A conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos são abrangidas pela segurança alimentar e nutricional.

II. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) possui como base a centralização das ações e a conjugação entre orçamento e gestão.

III. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Pnan) tem papel fundamental na estratégia de desenvolvimento das políticas de SAN, principalmente no que se refere ao diagnóstico e vigilância da situação alimentar e nutricional e promoção da alimentação adequada e saudável, por exemplo.

É correto o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

**Justificativa:** As Políticas Públicas são conjunto de leis, ações ou programas criados com o intuito de sanar as necessidades de uma determinada população, visando assegurar direitos básicos dos cidadãos.

**Referências:** 1) Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social– Ministério do Desenvolvimento Social– MDS. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. Brasília/DF, 2018. Disponível em:

[http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/21\\_Principios\\_Praticas\\_para\\_EAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf)

2) Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em:

[http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca\\_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao\\_Alimentar\\_Nutricional/1\\_marcoEAN.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf)

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

**Domínio Cognitivo:** Análise

16. (ENADE – 2019) Uma nutricionista da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) está acompanhando uma paciente de 52 anos de idade, internada e com diagnóstico de neoplasia de esôfago. No pós-operatório de esofagectomia, a paciente vem apresentando náuseas e vômitos recorrentes, além de ter sido identificada uma fístula de alto débito no local da anastomose. Por meio dos métodos subjetivos e objetivos de avaliação do estado nutricional, a paciente foi diagnosticada com desnutrição grave.

Com base no caso apresentado, assinale a opção correta quanto à conduta dietoterápica a ser adotada pela EMTN na fase atual da paciente.

- (A) Nutrição parenteral central em razão da presença de fístula de alto débito.

(B) Nutrição parenteral periférica em razão da impossibilidade de utilização do trato gastrointestinal.

(C) Nutrição enteral via ileostomia para facilitar a cicatrização da fístula.

(D) Nutrição enteral via cateter nasoentérico para evitar broncoaspiração.

(E) Nutrição enteral via gastrostomia, já que a previsão de permanência da nutrição enteral será por um período inferior a 15 dias.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre as indicações e contraindicações da Terapia Nutricional Enteral e Terapia Nutricional Parenteral.

**Justificativa:** A *European Society of Parenteral and Enteral Nutrition* (ESPEN) recomenda que todos os indivíduos admitidos na unidade hospitalar devem ser submetidos à Terapia Nutricional para identificar se há risco. Caso haja risco, deve ser feita Avaliação Nutricional mais detalhada, e medidas deverão ser tomadas para monitorar, organizar e implementar a Terapia Nutricional.

**Referências:**

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

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada e Temática. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada e Temática. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

17. (ENADE – 2019) Um paciente de 43 anos de idade com câncer no intestino está realizando sessões de quimioterapia e foi encaminhado ao nutricionista, pois apresenta sintomas de perda de peso, disgeusia, náuseas, inapetência e disfagia.

Considerando essa situação, avalie as afirmações a seguir, acerca das orientações nutricionais importantes para esse paciente.

- I. É recomendável consumir carne vermelha para diminuir a disgeusia.
- II. É recomendável utilizar temperos naturais nas preparações, como ervas, alho e cebola.
- III. É recomendável incentivar o consumo de alimentos ricos em cobre e zinco.
- IV. É recomendável evitar as preparações na forma pastosa, para que o valor calórico necessário seja atingido.

É correto apenas o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre as recomendações nutricionais para pacientes em tratamento de quimioterapia por câncer.

**Justificativa:** Ressalta-se a importância do conhecimento da Dietoterapia e o impacto nutricional no tratamento do câncer, bem como seu monitoramento e avaliação da nutrição.

**Referências:**

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

Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Coordenação Geral de Gestão Assistencial. Hospital do Câncer I. Serviço de Nutrição e Dietética. Consenso nacional de nutrição

oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p. : Il. ; v. 2.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

**18. (ENADE – 2019) Mulheres em idade fértil apresentam perdas regulares do endométrio durante o processo da menstruação. Essa perda de sangue pode favorecer a redução do aporte de ferro no organismo, aumentando as chances de desenvolvimento de anemia por deficiência de ferro. Estima-se ainda que mais de 20% das mulheres em idade reprodutiva sejam afetadas pela deficiência de ferro no mundo, sendo está a mais comum entre as deficiências de micronutrientes. É recomendável consumir carne vermelha para diminuir a disgeusia. Considerando a expressiva carência de ferro em mulheres, avalie as afirmações a seguir, acerca das orientações dietéticas e nutricionais que promovam o consumo adequado desse nutriente.**

I. É importante consumir hortaliças de cor amarelo-alaranjado, como cenoura e abóbora.

II. Deve-se dar preferência ao consumo de alimentos de origem animal, como carnes e vísceras.

III. É adequado ingerir diariamente alimentos lácteos, como leite de vaca e iogurte.

IV. É recomendado consumir alimento de origem vegetal verde-escuro, como espinafre, associado a alimento fonte de vitamina C, como laranja e acerola.

É correto apenas o que se afirma em:

(A) I e III.

(B) I e IV.

(C) II e IV.

(D) I, II e III.

(E) II, III e IV.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre as recomendações nutricionais direcionadas a casos de anemia.

**Justificativa:** Ressalta-se a importância das orientações nutricionais como forma de prevenção e tratamento das anemias. Com destaque para a anemia ferropriva; esta ainda é considerada uma carência prevalente entre crianças menores de cinco anos em algumas regiões do Brasil, impactando no crescimento e desenvolvimento.

**Referências:**

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

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. (Org.). Recomendações nutricionais nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Manole, 2017 (adaptado).

Mauro Fisberg; Isa Lyra; Virginia Weffort e colaboradores. CONSENSO SOBRE ANEMIA FERROPRIVA: MAIS QUE UMA DOENÇA, UMA URGÊNCIA MÉDICA! DIRETRIZES - Departamentos de Nutrologia e Hematologia-Hemoterapia. Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Junho, 2018.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Análise

**19. (UFTM – 2013) Os microrganismos incluem os vírus, as bactérias, os fungos, as algas e os protozoários que, quando encontrados nos alimentos, podem fazer mal à saúde. Porém, para que eles se desenvolvam nos alimentos, necessitam de circunstâncias favoráveis para a adaptação e multiplicação, sendo essas condições divididas em fatores extrínsecos e intrínsecos. Acerca desse tema, assinale a alternativa que apresenta corretamente um fator extrínseco para o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos.**

(A) Acidez (pH).

(B) Atividade da água.

(C) Composição química.

**(D) Temperatura de conservação.**

**(E) Substâncias antimicrobianas naturais.**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante em relação aos conceitos e aplicação de microbiologia dos alimentos.

**Justificativa:** A capacidade de sobrevivência ou de multiplicação dos microrganismos que estão presentes em um alimento depende de uma série de fatores como: as características próprias do alimento (fatores intrínsecos) e os fatores relacionados com o meio ambiente em que o alimento se encontra (fatores extrínsecos). Os fatores extrínsecos de maior importância são: temperatura de armazenamento, umidade relativa do meio e presença e concentração de gases.

**Referência:** FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**20. (UFSC– 2016) Os diferentes tipos de fibras, com suas diferentes características, desempenham funções fisiológicas benéficas, sendo correto afirmar a esse respeito que:**

(A) A quitina, extraída de alimentos como chicória e cebola, apresenta ação prebiótica, estimulando o crescimento de bactérias benéficas no intestino

(B) As betaglicanas, encontradas principalmente nas maçãs e laranjas, possuem atividade fitoestrogênica

(C) A inulina, extraída das carapaças de caranguejos e lagostas, atua na redução do colesterol sérico

(D) A lignina, encontrada principalmente nas algas marinhas, causa a formação de gel, com consequente aceleração do esvaziamento gástrico e da digestão

**(E) A celulose, encontrada no trigo integral e farelos, proporciona aumento do volume fecal e diminui o tempo de trânsito intestinal**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante quanto ao conceito e aplicação das fibras alimentares.

**Justificativa:** letra a – errada, pois a cebola contém quercetina em sua composição. letra b – errada, pois as betaglicanas são relacionadas ao aumento do bolo fecal e melhora do trânsito intestinal. Essa aparente ação física no intestino tem outras implicações, como o carreamento de sais biliares para o bolo fecal, fazendo com que o fígado forme novos sais biliares através da captação do colesterol no sangue. Essa ação pode influenciar nos níveis de colesterol do sangue. letra c – errada, pois a fibra extraída das carapaças de caranguejos e lagostas é a quitosana, e não a inulina. letra d – errada, pois a lignina pode retardar ou reduzir a absorção de nutrientes e reter sais biliares. É encontrada na camada externa de grãos de cereais e no aipo. letra e - correta. A celulose apresenta capacidade de retenção de água e por este motivo pode reter água no intestino grosso, contribuindo para o bolo fecal tornar-se mais pastoso e dessa forma facilitar o processo de evacuação.

**Referência:** Cozzolino SMF, organizadora. Biodisponibilidade de nutrientes 3. ed. Barueri: Manole; 2009.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

21. (ENADE – 2016) - Um nutricionista realizou pesquisa em um restaurante e constatou a presença de bactérias patogênicas em produtos cárneos *in natura*, fora dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Foi considerada a possibilidade de essas bactérias estarem relacionadas com a ocorrência de surtos alimentares.

A partir dessa situação e considerando que um plano de controle de qualidade desses produtos deve atentar para fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo dos microrganismos, assinale a opção correta.

- (A) O pH elevado da carne *in natura* inibe o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (B) A atividade de água elevada da carne *in natura* favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (C) O resfriamento da carne *in natura* elimina as bactérias patogênicas desse produto.
- (D) O eugenol presente na carne *in natura* favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (E) A alta umidade relativa do ar reduz o crescimento das bactérias patogênicas na carne *in natura*.

**Intenção:** Estimular o aluno a avaliar o impacto dos fatores intrínsecos e extrínsecos sobre o metabolismo de microrganismos em alimentos.

**Justificativa:** A atividade de água de carnes é maior que 0,8, valor propício à proliferação microbiana. Além de o pH de carne *in natura* ser menor que 7, eugenol não ser um componente comum às carnes, alta umidade propiciar o crescimento microbiano e resfriamento não alcança temperatura eficiente para eliminação de microrganismos.

**Referências:**

- Instituto Adolfo Lutz. 2008. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

- Velho, A L M C S. *et al.* Avaliação qualitativa da carne bovina *in natura* comercializado em Mossoró-RN. Acta Veterinaria Brasileira, v.9, n.3, p.212-217, 2015.

**Nível de dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

22. (ENADE – 2013) As fibras alimentares presentes na farinha integral dão aos pães maior valor nutritivo, mas alteram suas características, tornando a massa densa, firme e reduzida em volume devido

- (A) ao aumento na formação do glúten e à redução no teor de minerais e gorduras.
- (B) à redução na formação do glúten e à diminuição de sua capacidade de destrinação
- (C) à redução na formação do glúten e à diminuição da capacidade de retenção de gases
- (D) ao aumento na formação do glúten e à diminuição da capacidade espessante.
- (E) à idissolubilidade do glúten e ao enfraquecimento de sua capacidade espessante.

**Intenção:** Inferir encadeamento lógico dos eventos em processo de análise de componentes alimentares.

**Justificativa:** Na presença de água fragmentos celulares e enzimas oriundas do tegumento do grão de trigo, presentes na farinha integral, reagem com a glutenina e a gliadina, reduzindo a produção de glúten, além de prejudicar a formação das bolhas de gases.

**Referências:**

- NOORT, M. W. J.; HAASTER, D.; HEMERY, Y.; SCHOLS, H. A.; HAMER, R. J. The effect of particle size of wheat bran fractions on bread quality - Evidence for fibre – protein interactions. Journal of Cereal Science, v. 52, p. 59-64, 2010.

- WANG, M. W.; VAN VLIET, T.; HAMER, R. J. Evidence that pentosans and xylanase affect the re-agglomeration of the gluten network. Journal of Cereal Science, v. 39, p. 341–349, 2004.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

23. (ENADE - 2011) A refratometria é um método ótico de análise de amostras no qual é medido o índice de refração de um líquido. Por intermédio da refratometria é possível determinar:

- (A) o pH de frutas e de sucos de frutas.
- (B) a concentração de gorduras em amostras de leite.
- (C) a umidade em frutas frescas secas em estufa a vácuo.
- (D) a concentração de sólidos solúveis em soluções aquosas de açúcar.
- (E) a concentração de lipídios insaponificáveis em amostras de gordura/óleo.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos métodos de conservação de alimentos por adição de solutos.

**Justificativa:** A refratometria pode ser usada para determinar a concentração de sólidos solúveis em soluções concentradas em açúcar, como por exemplo, no caso da geleia. É uma técnica utilizada para avaliar somente a concentração de sólidos solúveis em frutas, sucos e soluções açucaradas, não sendo utilizado para fazer outras mensurações como as citadas nas outras opções.

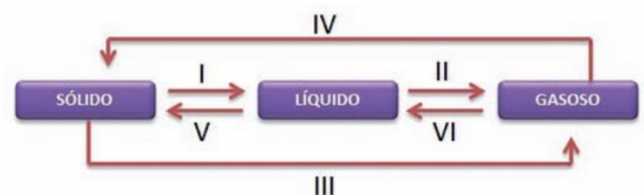
**REFERÊNCIA:** Livro: GAVA, A.J; Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Capítulo VIII: Métodos de Conservação de Alimentos; Seção 3: Conservação de alimentos pelo uso de açúcar. Editor: Nobel.

**Nível de dificuldade:** médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

24. (ENADE - 2011) A liofilização é um excelente método de obtenção de produtos desidratados com elevada qualidade nutricional. Esse processo tem sido empregado na desidratação de frutas tropicais, as quais apresentam alto custo comercial. O esquema apresenta os estados físicos da matéria e suas transformações. Com relação à alternativa que representa a transformação da água no processo de liofilização, é correto apenas o que se afirma em:



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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos métodos de conservação de alimentos por remoção de água.

**Justificativa:** A liofilização é um processo de secagem artificial na qual a água presente no alimento, previamente congelado, passa do estado sólido diretamente para o gasoso (sublimação) sem passar pelo estado líquido, evitando perdas de nutrientes e a preservação de compostos bioativos.

**Referência:** Livro: GAVA, A.J; Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Capítulo VIII: Métodos de Conservação de Alimentos; Seção 1.2: Conservação de alimentos pela secagem. Editor: Nobel.

**Nível de dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

**25. (UNIFESO – 2020) A glicose é o principal monossacarídeo fornecedor de energia para o nosso organismo. Após a ingestão e digestão de carboidratos ela será absorvida e disponibilizada para o metabolismo celular adequado, sendo direcionada preferencialmente para a respiração celular.**

**Abaixo estão listadas algumas afirmativas sobre as reações bioquímicas que caracterizam a respiração celular. Analise-as e assinale a alternativa correta.**

**I – As vias que integram a respiração celular: glicólise, ciclo de Krebs e cadeia respiratória ocorrem na mitocôndria celular.**

**II – Para que o ciclo de Krebs seja iniciado, um dos produtos da glicólise, o piruvato, deve ser convertido a acetil-CoA.**

**III – O principal produto final da respiração celular é o ATP.**

- (A) Apenas a afirmativa II é verdadeira.  
 (B) Apenas as afirmativas I e II são verdadeiras.  
 (C) Apenas as afirmativas I e III são verdadeiras.  
 (D) Apenas as afirmativas II e III são verdadeiras.  
 (E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

**Intenção:** Analisar o aprendizado do aluno sobre o metabolismo de carboidratos.

**Justificativa:** A glicose é a principal fonte energética para o corpo humano e para o funcionamento celular adequado. Após a ingestão e digestão de carboidratos, os monossacarídeos (glicose em sua maioria) serão absorvidos e disponibilizados na corrente sanguínea para utilização celular. Pela ação predominante da insulina, a glicose captada seguirá preferencialmente a respiração celular, que consiste nas reações sequenciais: glicólise, ciclo de Krebs e cadeia respiratória. A glicólise é uma via anaeróbica que ocorre no citoplasma celular e produz, dentre outros, 2 moléculas de piruvato. Para que ocorra o ciclo de Krebs, estas moléculas de piruvato precisarão ser convertidas em acetil-CoA, e, ao final deste processo, o produto seguirá a cadeia respiratória (ou fosforilação oxidativa). Tanto o ciclo de Krebs quanto a cadeia respiratória ocorrem aerobicamente na mitocôndria das células, e a produção de moléculas de ATP, como fonte de energia, é o resultado final da respiração celular.

**Referências:** COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição. 2ª ed. Manole, 2020; PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. 2ª ed. Atheneu, 2014.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Análise

**26. (UNIFESO – 2020) A ingestão adequada dos alimentos é primordial para manutenção da saúde de cada indivíduo. O consumo excessivo de alguns nutrientes pode resultar na síntese e no acúmulo de gordura corporal, desencadeada pela sequência de alguns processos, como a lipogênese em consequência do:**

- (A) Limite máximo de glicogênese.  
 (B) Excesso de lipídeos.  
 (C) Limite de beta oxidação.  
 (D) Excesso de aminoácidos.  
 (E) Excesso de acetil-CoA.

**Intenção:** Analisar o aprendizado do aluno sobre o metabolismo de lipídeos.

**Justificativa:** O consumo excedente dos macronutrientes (lipídeos, carboidratos e/ou proteínas) resulta em acúmulo de gordura corporal pelo processo de lipogênese. Este processo é resultante de alguns mecanismos, como:

- ser a via primária de utilização dos lipídeos (armazenados no tecido adiposo branco). Assim, quanto mais lipídeos mais lipogênese ocorrerá;

- pelo acúmulo de acetil-CoA decorrente do excesso de aminoácidos ou de glicose (que não será mais utilizada para fornecimento de energia na forma de ATP - respiração celular), o que desviará esse acetil-CoA para lipogênese;  
 - pelo armazenamento de glicose na forma de glicogênio (glicogênese) já ter atingido a capacidade máxima e essa glicose excedente ser desviada para lipogênese.

De forma oposta ao armazenamento de lipídeos em decorrência do consumo excessivo de macronutrientes, quando há privação de energia, por exemplo, ocorrerá a beta oxidação. Esta consiste na utilização desses lipídeos armazenados para fornecimento de energia.

**Referências:**

- COZZOLINO, S. M. F. & COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição. 2ª ed. Manole, 2020; PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição. 2ª ed. Atheneu, 2014; SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017; TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2016.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Análise

**27. (UNIFESO – 2020) Quais são as principais operações do pré-preparo na produção de alimentos?**

- (A) Limpeza, divisão simples, divisão com separação de partes e higienização de hortifrutigranjeiros.  
 (B) Pesagem, divisão por grupo de ingrediente, união e centrifugar.  
 (C) Limpeza, divisão simples, divisão com separação de partes e união.  
 (D) Divisão por tipo de ingrediente, limpeza, união e misturar.  
 (E) Pesagem, limpeza, divisão simples, divisão com separação de partes e descascar.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno a respeito das operações de pré-preparo de alimentos

**Justificativa:** A limpeza se aplica nos alimentos de origem vegetal por meio lavagem e desinfecção; e a limpeza de peles e tecidos conectivos nos alimentos de origem animal. A divisão simples é uma operação mecânica que não modifica a estrutura do alimento, são subdivisões, como cortar (que é a divisão do alimento em partes menores), moer ou triturar (divisões simples que reduzem o alimento em pequenos fragmentos homogêneos por meio de máquina ou manualmente). A divisão com separação de partes tem como métodos e características: decantar, centrifugar, descascar, peneirar, espremer, coar e sedimentar. A união se caracteriza por misturar, bater, amassar ou sovar.

**Referências:** PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética.3.ed. SP: Manole, 2014.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

**28. (UNIFESO – 2020) Em serviço de alimentação e nutrição, a elaboração da Ficha Técnica de Preparação (FTP) deve permitir a execução das preparações de forma clara para os colaboradores, assim como permitir a reprodutibilidade (repetição com resultados semelhantes) todas as vezes em que a preparação for executada. Sobre o que é recomendado para a elaboração da FTP, assinale a alternativa CORRETA.**

- (A) Deve conter apenas a listagem detalhada dos ingredientes, que permita a separação prévia de todos os alimentos a serem utilizados.  
 (B) Não há necessidade de descrever as quantidades em medidas caseiras ou padronizadas e em gramas.  
 (C) Informações sobre ingredientes, quantidades, modo de preparo, tempo de preparo, custo (total e por



porção) e valor nutricional da preparação devem estar em uma FTP.

- (D) O modo de preparo não precisa ser descrito.  
 (E) Deve ter somente ingredientes, fator de cocção e modo de preparo, facilitando o trabalho do colaborador.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno a respeito da elaboração de Fichas Técnicas de Preparação.

**Justificativa:** Informações sobre ingredientes, quantidades, modo de preparo, tempo de preparo, custo (total e por porção) e valor nutricional da preparação devem estar em uma FTP.

**Resposta correta:** A FTP deve conter o maior número de informações possíveis que facilitem o planejamento e a execução da rotina dentro de uma UAN.

**Referências:**

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética.3.ed. SP: Manole, 2014.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Revisão e ampliação: Shizuko Kajishima e Marta Verruma. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**29. (UNIFESO – 2020) Bovinos e suínos apresentam grande variedade de corte e requerem diferentes métodos de preparo e cocção.**

**Sobre os cortes desses animais, assinale a alternativa correta.**

- (A) Peito, pescoço e acém de bovinos são carnes consideradas de segunda, pois são carnes mais rijas, com maior teor de tecido muscular.  
 (B) O ossobuco bovino é uma carne mais utilizada como carne moída, por ser extremamente enervada.  
 (C) Os cortes bovinos de segunda ficam mais macios se assados ou grelhados.  
 (D) O lombo e o pernil do porco são as partes menos valorizadas do animal.  
 (E) Tanto os cortes de boi quanto os cortes de porco devem ser sempre feitos no sentido das fibras para que fiquem mais macios durante a cocção.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno a respeito da Técnica Dietética de Carnes

**Justificativa:** Peito, pescoço e acém de bovinos são carnes consideradas de segunda, pois são carnes mais rijas, com maior teor de tecido muscular, sendo carnes que precisam de mais tempo para serem preparadas.

**Referências:**

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética.3.ed. SP: Manole, 2014.

ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Revisão e ampliação: Shizuko Kajishima e Marta Verruma. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

**Nível de dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**30. (ENADE – 2013) A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é a plataforma principal para a legislação internacional e as boas práticas de fabricação que se aplicam a todos os setores da indústria alimentícia. A APPCC, ferramenta reconhecida internacionalmente, é utilizada na gestão proativa de temas ligados à segurança de alimentos. Um sistema de APPCC contribui para focar a atenção em perigos que afetam a segurança de alimentos, buscando-se identificá-los e estabelecer limites de controle para os pontos críticos durante o processo de produção. Nesse contexto, o sistema APPCC, por ser uma ferramenta de controle de qualidade no processamento de alimentos, está diretamente relacionado com:**

- (A) o estabelecimento prioritário de ações corretivas imediatamente após a ocorrência dos desvios.  
 (B) a utilização de critérios de temperatura capazes de eliminar todos os microrganismos presentes.  
 (C) a prevenção dos perigos antes que eles ocorram.  
 (D) a aquisição de alimentos de alta qualidade e de fornecedores certificados.  
 (E) a eliminação da contaminação cruzada em algumas etapas do processo de produção.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

**Justificativa:** A alternativa C está correta, pois está diretamente relacionada com o conceito do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). O sistema APPCC “tem sido considerado uma importante ferramenta para promover a segurança dos alimentos produzidos em indústrias de alimentos ou serviços de alimentação. Em nível mundial sua implementação tem sido recomendada por diferentes órgãos de renome, tornando-o uma das ferramentas mais exigidas pelo mercado nacional e, sobretudo internacional”. O APPCC é um método sistemático de identificação, avaliação e controle de perigos, o qual tem a função principal de promover a segurança dos alimentos. De forma geral, objetiva prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação química, física e biológica dos alimentos, desde a matéria prima até o momento do consumo. Para tanto cada etapa do fluxograma de produção de alimentos é analisada criticamente e medidas de controle são determinadas para todos os perigos identificados. Esse método tem sido reconhecido e recomendado como uma importante ferramenta para prevenir doenças transmitidas por alimentos. O sistema APPCC está estruturado em sete princípios, que tem a finalidade de identificar perigos específicos, nas diversas etapas de produção ou preparação de alimentos e definir medidas para o controle desses perigos. Os sete princípios básicos estão listados a seguir: análise de perigos e identificação de medidas de controle para cada perigo identificado; determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento dos limites críticos para cada PCC; estabelecimento dos procedimentos de monitorização; estabelecimento das correções e ações corretivas; estabelecimento dos princípios de verificação e estabelecimento dos procedimentos de registro do sistema. A alternativa A está incorreta porque as ações corretivas “são procedimentos ou ações a serem tomados quando um critério se encontra fora do limite crítico estabelecido”, ou seja, são aplicadas após a ocorrência do desvio enquanto o APPCC tem como objetivo prevenir o desvio. As alternativas B, D e E estão incorretas, pois seus controles dependem basicamente dos programas que são pré-requisitos do APPCC.

**Referência:**

Tondo E, Bartz S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina; 2011. Murray PR, Rosenthal KS, Kobayashi GS, Pfaller MA. Medical microbiology. 4th ed. St. Louis: Mosby; 2002.

**Dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Compreensão

**31. (ENADE-2007) Avalie as asserções a seguir.**

A análise microbiológica de alimentos realizada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem, isoladamente, eficácia limitada para a garantia da qualidade do alimento

**PORQUE**

A segurança dos alimentos é garantida principalmente pelo controle de sua origem e de seu processo e pela aplicação de boas práticas de higiene durante a produção, o processamento, a manipulação, a distribuição, o armazenamento, a comercialização, a preparação e o uso, em combinação com a aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

A respeito dessas assertivas, assinale a opção correta.

- (A) As duas asserções são proposições verdadeiras, e a segunda é uma justificativa correta da primeira.
- (B) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.
- (C) Tanto a primeira quanto a segunda asserções são proposições falsas.
- (D) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda é uma proposição falsa.
- (E) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda é uma proposição verdadeira.

**Intenção:** Discutir sobre a segurança dos alimentos no processo produtivo nas UANs.

**Justificativa:** A opção correta é a letra "A", pois a análise microbiológica tem realmente eficácia limitada, já que depende de todas as ações descritas na segunda asserção. É necessário saber e controlar a origem desse alimento, quem é o fornecedor e como ele garante a segurança microbiológica do produto, desde sua aquisição até a entrega às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A partir daí, precisa-se controlar todo o processo de produção dessas refeições, obedecendo e aplicando as Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme são descritas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde. Ao mesmo tempo, é possível utilizar outros sistemas de qualidade, a fim de garantir toda a eficácia do processo. Através da elaboração de fluxogramas, que descrevem passo a passo as etapas de uma rotina, pode-se implantar o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Essa análise consiste em minimizar ou reduzir os erros durante cada fase do procedimento, através da identificação dos pontos críticos e aplicação de ações corretivas. A letra "B" não está correta, já que a segunda asserção é uma justificativa correta da primeira. A letra "C" não está correta, pois as asserções são verdadeiras. A letra "D" não está correta, pois a segunda asserção está correta. A letra "E" não está correta, já que a primeira asserção está correta.

**Referência:**

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Silva Junior EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5ª ed. São Paulo: Varela, 2002.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**32. (ENADE, 2019) Um homem de 57 anos de idade apresenta quadro de hipercolesterolemia, com colesterol total e colesterol da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) ligeiramente acima dos níveis considerados adequados. Após avaliação, o nutricionista constatou que pequenas modificações no seu estilo de vida e adequações dietéticas poderiam resultar em uma rápida melhora do quadro. Sabendo que alguns alimentos possuem possíveis propriedades hipocolesterolemiantes, assinale a opção que apresenta alimentos cujo consumo é recomendado para a redução do colesterol plasmático.**

- (A) Aveia, azeite de oliva e linhaça.
- (B) Chá verde, chia e óleo de palma.
- (C) Cúrcuma, óleo de coco e aveia.
- (D) Gengibre, chá verde e linhaça.
- (E) Couve, gengibre e limão.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno acerca da Terapia Nutricional nas Dislipidemias

**Justificativa:** As doenças cardiovasculares são a principal causa de morte no mundo: mais pessoas morrem anualmente por essas enfermidades do que por qualquer outra causa. As dislipidemias estão entre os fatores causais para as Doenças Cardiovasculares.

**Referência:** SANTOS, R.D. et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. *Arq. Bras. Cardiol.*, São Paulo, v. 100, n. 1, supl. 3, p. 1-40, Jan. 2013

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**33. (ENADE, 2016) Um homem com 45 anos de idade foi encaminhado para realizar cirurgia bariátrica devido ao quadro clínico de obesidade grau III e comorbidades, além de uma longa história de excesso de peso e várias tentativas frustradas de tratamento. Considerando essas informações e o paciente em estado pós-operatório, avalie as afirmações a seguir.**

- I. O reganho de peso após o segundo ano de cirurgia é considerado esperado, e deve ser monitorado na avaliação nutricional do paciente.
- II. Após a ingestão de alimentos ricos em proteína, pode ocorrer a síndrome de Dumping, definida clinicamente pela combinação de sintomas gastrointestinais como cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia e sintomas como taquicardia, tontura, entre outros.
- III. No pós-operatório imediato, a dieta do paciente deve conter alimentos com mínimo estímulo, consistência líquida, de cores claras, em temperatura ambiente e sem adição de gordura e açúcar, além de ser ofertada em pequeno volume e frequentemente.
- IV. As necessidades nutricionais, no pós-operatório tardio, devem ser consideradas conforme a idade, o sexo e a situação fisiológica atual do paciente, no entanto, o principal cuidado é o de se evitar as deficiências de vitaminas e minerais.

É correto apenas o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno acerca da Terapia Nutricional na Cirurgia Bariátrica

**Justificativa:** A TN é fundamental para manutenção do estado nutricional e perda ponderal de pacientes Bariátricos.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Referência:** Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2016 / ABESO – 4.ed. - São Paulo, SP.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo: Avaliação**

34. (ENADE, 2016) A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno multifatorial que envolve fatores de risco cardiovasculares relacionados à deposição central de gordura e à resistência à insulina. Nesses casos, a abordagem terapêutica conjunta de várias comorbidades no mesmo indivíduo é complexa. As primeiras orientações devem visar a intervenção no estilo de vida do paciente, a correção das anormalidades metabólicas e o incentivo à prática de atividade física regular. O acompanhamento do paciente por um nutricionista é fundamental no tratamento da SM, para elaboração de um plano alimentar adequado e personalizado.

Considerando as informações apresentadas e as recomendações da I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica, avalie as afirmações a seguir.

I - A ingestão diária de proteínas para pacientes com SM deve ser de 1,2 a 2 g/kg de peso atual e a de fibras de 20 a 30 g diárias, priorizando as fibras solúveis para melhor controle metabólico.

II - Uma alimentação rica em frutas, vegetais, grãos integrais e pobre em gorduras saturadas contribui para um melhor controle da SM e constitui fator indispensável ao tratamento e à prevenção de suas complicações.

III - A dieta do paciente deve estar direcionada para a perda de peso e da gordura visceral, com os objetivos de normalização dos níveis da pressão arterial e de correção das dislipidemias e da hiperglicemia.

IV - O valor calórico total da dieta deve ser calculado para que se atinja a meta de peso definida, considerando-se que uma redução de 5% a 10% do peso está associada à melhoria dos níveis da pressão arterial e do controle metabólico.

É correto apenas o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno acerca da Terapia Nutricional na Síndrome Metabólica.

**Justificativa:** A Síndrome Metabólica corresponde a um conjunto de doenças cuja base é a resistência insulínica. A SM está associada a maiores risco de morbimortalidade.

**Referência:** I Diretriz Brasileira para Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica. Arquivos Brasileiros de Cardiologia - Volume 84, Suplemento I, Abril 2005

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

35. (ENADE, 2016) Os alimentos probióticos e prebióticos podem ser indicados para recomposição da microbiota intestinal, prevenção e tratamento de diarreias, constipação intestinal, intolerância à lactose, assim como em outras condições clínicas, como por exemplo, as doenças inflamatórias intestinais (DII). Considerando as orientações nutricionais em pacientes portadores de DII, avalie as afirmações a seguir.

I - Na fase aguda (recidiva) da doença deve-se enriquecer a dieta dos pacientes com alimentos com alto teor de fibras solúveis, que formam ácidos graxos de cadeia curta por meio da ação das bactérias intestinais.

II - Na fase de remissão da doença, deve-se aumentar, de forma progressiva, o teor de fibras insolúveis da dieta dos pacientes.

III - Para aumentar o tempo de remissão da doença deve-se estimular a inclusão de probióticos na dieta, que podem favorecer o reequilíbrio da microbiota, tendo em vista que esses pacientes apresentam quantidades inferiores de bactérias benéficas.

IV - Na fase aguda (recidiva) da doença, deve-se aumentar o consumo de probióticos, ácidos graxos ômega 3, leite e derivados

É correto apenas o que se afirma em

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

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do estudante acerca da Terapia Nutricional nas Doenças Inflamatórias Intestinais.

**Justificativa:** A Terapia Nutricional na DII contribui para o prolongamento da fase de remissão da doença melhorando a qualidade de vida do paciente.

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

<http://bibonline.feso.br/biblioteca/index.php>

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

36. (ENADE, 2016) É caracterizada como disfagia a dificuldade em deglutir alimentos devido a alterações neurológicas, musculares, funcionais ou anatômicas. Essa condição clínica pode representar um risco de aspiração alimentar, sendo necessário acompanhamento do paciente por uma equipe multiprofissional especializada.

Com relação a esse contexto, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

Diante dos vários tipos de disfagia existentes, a adaptação da textura dos alimentos demanda alto grau de individualização, sendo, geralmente, utilizados alimentos macios, úmidos, liquidificados e/ou picados.

**PORQUE**

A viscosidade do alimento é uma das variáveis mais importantes que afetam a deglutição e a dieta rala facilita esse processo, evitando a aspiração.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- (A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- (B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- (C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.**
- (D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- (E) As asserções I e II são proposições falsas

**Intenção:** Verificar o Conhecimento do Estudante acerca da Terapia Nutricional nas Disfagias

**Justificativa:** O tratamento Nutricional é fundamental nas disfagias prevenindo agravos nutricionais como a desnutrição e desidratação além de outras manifestações clínicas como a broncoaspiração.

**Referência:** I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados/ [coordenadora Myrian Najas]. -Barueri, SP: Minha Editora, 2011.

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**37. (ENADE, 2016) Um paciente com Doença Renal Crônica (DRC), diabetes e hipertensão arterial encontra-se em hemodiálise há 5 anos e está em acompanhamento nutricional de acordo com a sua fase terapêutica, entretanto, mantém hiperfosfatemia refratária, com níveis de paratormônio (PTH) sérico também elevados em relação aos limites estabelecidos. Com base no caso acima exposto, avalie as afirmações a seguir:**

**I - A hiperfosfatemia está relacionada à progressão da DRC, que decorre da perda da função renal e da retenção de fósforo sérico.**

**II - O tratamento dialítico não remove adequadamente o fósforo sanguíneo e, assim, ocorre balanço positivo dessa substância.**

**III - A restrição proteica, recomendada na fase dialítica do tratamento da DRC, pode contribuir para a hiperfosfatemia.**

**IV - A prescrição de quelante de fósforo pode ser uma opção terapêutica eficaz para o controle da hiperfosfatemia.**

**É correto apenas o que se afirma em:**

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

**Intenção:** Verificar o Conhecimento do Estudante acerca da Terapia Nutricional na Doença Renal Crônica

**Justificativa:** O tratamento Nutricional é fundamental nas DRC, contribuindo para a o controle metabólico e da progressão da doença, contribuindo para o bom prognóstico da mesma.

**Referência:** MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause : Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018. Disponível em: <http://bibonline.feso.br/biblioteca/index.php>

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**38. (FEPESE/Prefeitura de Fraiburgo-2017) Os ácidos graxos são classificados de acordo com o número de carbonos na cadeia, quanto ao número de duplas ligações e quanto à localização da primeira dupla ligação. Temos os ácidos graxos das séries ômega-3 (w3), ômega-6 (w6) e ômega-9 (w9) que, fazendo parte de uma alimentação saudável, podem trazer benefícios à saúde. São exemplos desses ácidos graxos:**

- (A) Ômega-3, o ácido graxo linoleico; ômega-6, o ácido graxo alfa-linolênico e ômega-9, o ácido graxo oleico.
- (B) Ômega-3, o ácido graxo eicosapentaenoico; ômega-6, o ácido graxo oleico e ômega-9, o ácido graxo araquidônico.
- (C) Ômega-3, o ácido graxo eicosapentaenoico; ômega-6, o ácido graxo alfa-linolênico e ômega-9, o ácido graxo araquidônico.

**(D) Ômega-3, o ácido graxo alfa-linolênico; ômega-6, o ácido graxo linoleico e ômega-9, o ácido graxo oleico.**

**(E) Ômega-3, o ácido graxo linoleico; ômega-6, o ácido graxo araquidônico e ômega-9, o ácido graxo oleico.**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante acerca dos principais compostos que são classificados nas principais categorias de ácidos graxos.

**Justificativa:** Ácidos graxos são denominados de acordo com a primeira dupla ligação, numerando a partir do terminal metílico. Entre os carbonos C-6 e C-7 ou C-3 e C-4, são chamados, respectivamente, de ômega-6 e ômega-3. Os ácidos linoleico (C18:2) e linolênico (C18:3), são representantes dos ômega-6 e ômega-3. O ácido oleico a terá entre os carbonos 9 e 10, que podem ser chamados ômega-9 ou n-9.

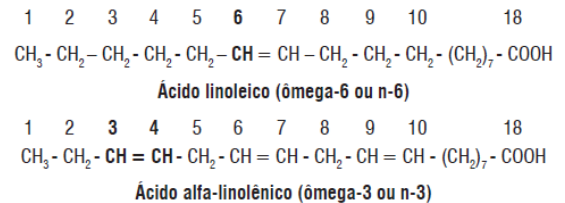


Figura 8.2. Ácidos graxos poli-insaturados das séries ômega-6 e ômega-3.

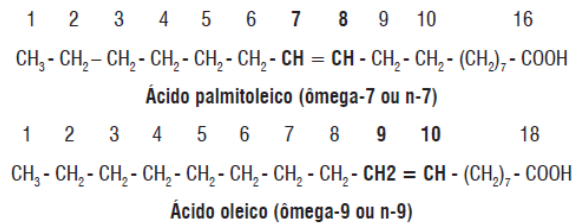


Figura 8.1. Ácidos graxos poli-insaturados das séries ômega-7 e ômega-9.

**Referência:** COZZOLINO, S M F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5ª edição, Ed Manole, 2016.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**39. (FEPESE/Prefeitura de Fraiburgo-2017 adaptada) A biodisponibilidade de nutrientes está relacionada com a fração dos nutrientes ingeridos que é absorvida e utilizada pelo organismo. Vários fatores podem interferir nesta biodisponibilidade como os que competem com a absorção intestinal, os que influenciam no metabolismo de outro nutriente, entre outros.**

**Assinale a alternativa incorreta com relação aos fatores que inibem a absorção do ferro.**

- (A) cálcio
- (B) proteínas**
- (C) zinco
- (D) fitatos
- (E) oxalatos

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar com precisão os fatores que inibem a absorção do ferro.

**Justificativa:** Todas as opções apresentadas atuam inibindo a absorção de ferro a nível intestinal, exceto a proteína que é considerado um facilitador da biodisponibilidade do ferro.

**Referência:** COZZOLINO, S M F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5ª edição, Ed Manole, 2016

**Nível de dificuldade:** fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

40. (FUNDATEC/Prefeitura de Vacaria-2016) As DRIs (*Dietary References Intakes*) são valores de referência para ingestão de nutrientes a serem utilizados no planejamento e na avaliação de dietas de indivíduos e de populações saudáveis. As DRIs incluem quatro conceitos de referência para o consumo de nutrientes, com definições e aplicações diferenciadas. Analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

( ) AI (ingestão adequada) – nível de ingestão de nutrientes a ser utilizado em substituição a RDA quando as evidências científicas não são suficientes para o cálculo da (EAR).

( ) EAR (necessidade média estimada) – nível mais alto de ingestão diária de nutrientes isento de risco de efeitos adversos à saúde para quase todos os indivíduos de uma população.

( ) UL (nível máximo de ingestão tolerável) – representa o valor de ingestão de um nutriente, estimado para cobrir as necessidades de 50% dos indivíduos saudáveis de determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo.

( ) RDA (ingestão dietética recomendada) – nível de ingestão dietética suficiente para cobrir as necessidades de quase todos os indivíduos saudáveis (97 a 98%) em determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- (A) V – F – V – F.  
 (B) F – F – F – V.  
 (C) F – V – V – F.  
 (D) V – F – F – V.  
 (E) V – F – V – V.

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de reconhecer as definições estabelecidas para as diferentes recomendações de ingestão de nutrientes (*Dietary References Intakes – DRI*).

**Justificativa:** As DRI incluem quatro conceitos de referência para consumo de nutrientes, com definições e aplicações diferenciadas: necessidade média estimada (EAR – *estimated average requirement*); RDA; ingestão adequada (AI – *adequate intake*); nível máximo de ingestão tolerável (UL – *tolerable upper intake level*).

Esses quatro conceitos foram elaborados a partir da relação entre o consumo alimentar e o aumento do risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, além da abordagem clássica sobre a prevenção de carências nutricionais. Em particular, os valores das RDA são obtidos a partir de evidências científicas consistentes e confiáveis. Quando a literatura é escassa de informações sobre a relação causa-efeito de determinado

nutriente, estima-se a AI. A EAR representa o valor de ingestão de um nutriente estimado para cobrir as necessidades de 50% dos indivíduos saudáveis de determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo. É utilizada como base para estabelecer a RDA e para avaliar a adequação da dieta de indivíduos e grupos populacionais. Também se utiliza a EAR para o planejamento da dieta para grupos populacionais, adicionando-se 2 DP da ingestão do grupo. Já a RDA é o nível de ingestão dietética suficiente para cobrir as necessidades de quase todos os indivíduos saudáveis (97 a 98%) de determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo. O UL é o nível mais alto de ingestão diária de nutrientes isento de risco de efeitos adversos à saúde para quase todos os indivíduos de uma população. O UL, portanto, não é um nível de ingestão recomendável, uma vez que se questionam os benefícios do consumo de nutrientes acima dos valores de RDA ou AI.

**Referência:** Cuppari, Lilian. *Nutrição Clínica do Adulto*. Editora Manole - 3ª Ed, 2014; FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. *Dietary reference intake (DRI) tables*, 2019.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Análise

41. (CETREDE-Prefeitura de São Gonçalo do Amarante-2019) A caloria é a quantidade de calor ou energia que é fornecida a 1,0 grama de água, para que se consiga elevar em 1°C a sua temperatura. 1 quilocaloria corresponde a quantas calorias?

- (A) 1.  
 (B) 10.  
 (C) 100.  
 (D) 1.000.  
 (E) 10.000.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece o valor e a relação entre caloria e quilocaloria.

**Justificativa:** Caloria – que é uma unidade de energia – também chamada de pequena caloria, é a unidade padrão para medir calor. É definida como a quantidade de energia calorífica necessária para elevar de 14,5°C a 15,5°C a temperatura de 1 g de água. A quilocaloria equivale a 1.000 calorias, ou à quantidade de energia calorífica requerida para elevar 1°C a temperatura de 1 kg de água, que pode ser abreviada como kcaloria, kcal ou cal. O termo caloria é frequentemente utilizado tanto para pequena caloria quanto para quilocaloria.

**Referência:** Cuppari, Lilian. *Nutrição Clínica do Adulto*. Editora Manole - 3ª Ed, 2014.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

42. (IBFC-SESACRE-2019 adaptado) Na nutrição, vegetariano significa não se alimentar de nenhum tipo de carne e nem de produtos feitos com carne. Quanto à deficiência de vitaminas e minerais, e os nutrientes que podem estar em falta, devido a prática desse tipo de vegetarianismo, assinale a alternativa correta:

- (A) Ácido ascórbico  
 (B) Cianocobalamina  
 (C) Cálcio  
 (D) Ácido pantotênico  
 (E) Ferro

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar o principal nutriente crítico para vegetarianos

**Justificativa:** A vitamina B12 (cianocobalamina ou cobalamina) é o único nutriente que o vegetariano talvez precise complementar, mesmo com uma alimentação bem planejada, pois a vitamina B12 só está presente em quantidade significativa nos alimentos de origem animal. Devemos lembrar que leite, queijos e ovos são de origem animal e contêm essa vitamina. Logo, quem consome esses alimentos regularmente talvez não precise de complementação.

**Referência:** SLYWITCH, E. Tudo o que você precisa saber sobre alimentação vegetariana. Departamento de Medicina e Nutrição Sociedade Vegetariana Brasileira.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

43. (FUNDATEC-IF Farroupilha-2019) As proteínas desempenham papel importante na construção de novos tecidos corporais na adolescência. Suas necessidades são determinadas principalmente para manter o crescimento de novos tecidos. Qual a recomendação de gramas de proteína (g/Kg/dia), segundo a DRI, para essa faixa etária?

- (A) 0,7 a 0,8.  
 (B) 0,8 a 1,0.  
 (C) 1,0 a 1,2.  
 (D) 1,2 a 1,3.  
 (E) 1,3 a 1,5.

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar os valores recomendados para ingestão de proteína em adolescentes

**Justificativa:** Durante a adolescência, as necessidades de proteínas variam com o grau de maturação física. As DRI para a ingestão de proteínas são estimadas para permitir um crescimento puberal adequado e um balanço de nitrogênio positivo, sendo recomendado 0,8 a 1,0g de proteína por kg de peso por dia.

**Referência:** MAHAN L K e ESCOTT-STUMP S. KRAUSE - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª Edição, Ed. Elsevier, 2018; FOOD AND NUTRITION BOARD/INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intake (DRI) tables, 2019.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**44. (IBADE-Prefeitura de Vila Velha-2020) Assinale a opção que apresenta a definição correta para os alimentos minimamente processados:**

- (A) São aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza
- (B) São aqueles cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes
- (C) São alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
- (D) São aqueles produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura*
- (E) São aqueles produtos fabricados exclusivamente com corantes e aditivos naturais

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar o conceito de alimento minimamente processado de acordo com a segunda edição do guia alimentar para a população brasileira.

**Justificativa:** Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza; Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original; Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torna-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados; Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

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

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**45. (ENADE, 2019) A alergia à proteína do leite de vaca (APLV), tipo de reação imunológica que ocorre no trato digestório, sem prévia lesão da mucosa, está fortemente associada à imaturidade fisiológica, sendo muito frequente no primeiro ano de vida. A terapia nutricional para esse tipo de alergia alimentar merece atenção especial, já que a criança se encontra em período de crescimento pômulo-estatural acelerado. Nesse período o leite de vaca é, muitas vezes, a principal fonte alimentar e desempenha um papel importante no atendimento das necessidades nutricionais.**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, Guanabara Koogan, 2009 (adaptado).

**Considerando a introdução alimentar em crianças com APLV, avalie as afirmações a seguir.**

- I. É recomendada a exclusão total do leite de vaca, mas o consumo de seus derivados é permitido.
- II. Recomenda-se aumentar os requerimentos energéticos para crianças com APLV, devido ao processo alérgico.
- III. A restrição de ovos e carnes não é necessária devendo-se evitar a introdução simultânea de dois ou mais alimentos fonte de novas proteínas.
- IV. Em situações nas quais a criança receba fórmula láctea ou leite de vaca, será necessária a substituição para fórmula à base de soja.

**É correto o que se afirma em:**

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à alergia à proteína do leite de vaca.

**Justificativa:** É recomendada a exclusão total do leite de vaca, mas o consumo de seus derivados NÃO é permitido.

NÃO é recomendado o aumento dos requerimentos energéticos para crianças com APLV, devido ao processo alérgico.

A restrição de ovos e carnes não é necessária devendo-se evitar a introdução simultânea de dois ou mais alimentos fonte de novas proteínas.

Em situações nas quais a criança receba fórmula láctea ou leite de vaca, não é necessária a substituição para fórmula à base de soja, pois esta também apresenta um grande potencial alérgico.

**Referência:** Vitolo, MR. Estratégias de Intervenção Nutricional. In: Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio; 2008. p 101.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

46. (ENADE, 2019) Uma mãe procura uma nutricionista para auxiliá-la na dieta de seu filho de 15 meses de idade cujo aleitamento materno foi interrompido no 12º mês. Durante a consulta, a profissional opta por indicar leite em pó que contém a informação nutricional a seguir

Informação nutricional	
	Quantidade por 100 g
Valor energético	515 kcal = 2 155 kJ
Carboidratos	53 g
Lactose	0,05 g
Proteínas	14 g
Gorduras totais	27 g
Gorduras saturadas	16 g
Gorduras <i>trans</i>	não contém
Fibra alimentar	0 g
Cálcio	400 mg
Sódio	144 mg

Reconstituição: Uma colher-medida rasa (aproximadamente 5 g de pó) para cada 30 ml de água morna previamente fervida

A dieta complementar da criança fornece 100 mg de cálcio. A recomendação para esse nutriente, segundo a Ingestão Diária de Referência (IDR), para essa faixa etária é de 500 mg por dia. O volume de leite que a nutricionista deve prescrever para alcançar a recomendação de cálcio é de

- (A) 400 ml.
- (B) 500 ml.
- (C) 600 ml.
- (D) 700 ml.
- (E) 800 ml.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à alimentação complementar e dietoterapia para crianças até dois anos.

**Referência:** Vitolo, MR. Estratégias de Intervenção Nutricional. In: Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio; 2008. p 101.

**Justificativa:** A criança deverá ingerir 600ml de leite por dia para ingerir a recomendação de cálcio de 500mg/dia (IDR).

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade  
**Domínio Cognitivo:** Avaliação

47. (ENADE, 2019)

TEXTO I

Segundo a Embrapa, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), têm atraído a atenção de agricultores e consumidores interessados em diversificar a produção e a alimentação com produtos orgânicos, mais nutritivos e saudáveis. Os benefícios variam de acordo com a planta e já atraem muitos pesquisadores e chefs de cozinha interessados, que têm introduzido as PANC em receitas gourmet de restaurantes de grandes centros urbanos.

Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/>>.

TEXTO II

Em julho de 2019, o Ministério do Meio Ambiente tornou pública uma obra que reúne 335 receitas que utilizam, como ingredientes, espécies nativas da flora brasileira, criadas ou revisitadas por chefs, gastrônomos, cozinheiros e nutricionistas. A obra pretende ampliar a segurança alimentar e nutricional, além de fortalecer as ações de conservação e manejo sustentável da agro biodiversidade.

Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade>>.

A partir das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

I. A elaboração de receitas culinárias com a utilização de espécies nativas e de PANC favorece a ampliação da diversidade alimentar e está em consonância com os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira.

II. A alta procura de alimentos não convencionais por chefs de cozinha e a introdução desses alimentos em receitas gourmet evidenciam que a população brasileira apresenta um padrão alimentar voltado para o aproveitamento integral dos alimentos e a valorização da cultura alimentar local.

III. A metodologia para o desenvolvimento de receitas culinárias com PANC e alimentos nativos deve considerar a disponibilidade, composição e estrutura do alimento, seleção, redação e organização das receitas, análise sensorial, além das diferenças socioculturais, climáticas e territoriais.

IV. A disponibilização de receitas culinárias, as técnicas de transformação dos alimentos e a valorização do patrimônio alimentar contribuem para o fortalecimento das habilidades culinárias e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

É correto apenas o que se afirma em:

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à segurança alimentar e nutricional.

**Justificativa:** A metodologia para o desenvolvimento de receitas culinárias com PANC e alimentos nativos deve considerar a disponibilidade, composição e estrutura do alimento, seleção, redação e organização das receitas, análise sensorial, além das diferenças socioculturais, climáticas e territoriais e a elaboração de receitas culinárias com a utilização de espécies nativas e de PANC favorece a ampliação da diversidade alimentar e está em consonância com os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira

**Referência:**

Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD). Nosso futuro comum. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

Heller MC, Keoleian GA. Life Cycle-Based Sustainability Indicators For Assessment Of The U.S. Food System. Michigan: The Center for Sustainable Systems; 2000.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

48. (ENADE, 2019) A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo) foi criada em 2012 para incentivar a agroecologia e a produção orgânica. A Pnapo tem por objetivo integrar, articular e adequar programas e ações indutores da transição para a base agroecológica e a produção orgânica como contribuição para o desenvolvimento sustentável. Essa política possibilita melhoria na qualidade de vida da população por meio da oferta de alimentos sustentáveis para consumo e para o uso sustentável dos recursos naturais.

Disponível em: <<https://www.mda.gov.br>>

Considerando o acesso às políticas voltadas para a produção agroecológica, avalie as afirmações a seguir.

I - A agricultura familiar é a maior responsável pela oferta de produtos orgânicos em supermercados, feiras locais ou em circuitos curtos de comercialização entre produtor e consumidor.

II - Os agricultores familiares contam com o apoio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que priorizam a compra de produtos orgânicos e agroecológicos.

III - Os consumidores contribuem para o avanço da agricultura agroecológica divulgando que esse sistema produz alimentos saudáveis, melhora sua qualidade de vida e promove o desenvolvimento sustentável.

É correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) II, apenas.
- (C) I e III, apenas.
- (D) II e III, apenas.
- (E) I, II e III.**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao programa nacional de alimentação e nutrição.

**Justificativa:** Todas as alternativas estão corretas. A agricultura familiar é a maior responsável pela oferta de produtos orgânicos em supermercados, feiras locais ou em circuitos curtos de comercialização entre produtor e consumidor. Os agricultores familiares contam com o apoio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que priorizam a compra de produtos orgânicos e agroecológicos. Os consumidores contribuem para o avanço da agricultura agroecológica divulgando que esse sistema produz alimentos saudáveis, melhora sua qualidade de vida e promove o desenvolvimento sustentável.

**Referência:**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed., 84 p. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde na Escola/Ministério da Saúde. Secretaria da Saúde. Departamento de Atenção Básica – Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Mapeamento do Processo: Implantação e Implantação do Projeto Educando com a Horta Escolar. Brasília: Brasil, 2010.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

49. (ENADE, 2019) A prática de divulgação de imagens corporais de “antes e depois” do tratamento, como ilustrado na figura a seguir, tem sido cada vez mais frequente nas mídias sociais.

De acordo com o novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n.º 599/2018, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

É permitido ao nutricionista divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, mediante autorização concedida por escrito para atribuir resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, com o objetivo de motivar a adesão ao tratamento.

**PORQUE**

O novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista prevê como suficiente a autorização prévia do indivíduo para a divulgação de sua imagem antes e após o tratamento.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- (A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- (B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- (C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- (D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

**(E) As asserções I e II são proposições falsas**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista

**Justificativa:** Ambas as asserções são falsas, visto que NÃO é permitido ao nutricionista divulgar imagem corporal de si ou de terceiros.

**Referência:** Resolução CFN n.º 599/2018 - Código de Ética e Conduta do Nutricionista.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

50. (ENADE-2007) No caso de uma gestante de 35 anos de idade, na 26ª semana de gestação, com diabetes gestacional, sem uso de medicação hipoglicemiante e que foi encaminhada ao ambulatório de nutrição, entre as opções a seguir, a melhor orientação a ser estabelecida pelo nutricionista é dieta

- (A) hipoenérgica, utilizando-se a técnica de contagem de carboidratos e permitindo-se ganho ponderal máximo de 100 g/semana.
- (B) hipoenérgica, com alimentos de baixo índice glicêmico, para evitar a microangiopatia fetal e a cetonúria pós-prandial.
- (C) normoenérgica, com o máximo de 30% de carboidratos totais e consumo preferencial de proteínas de alto valor biológico.
- (D) balanceada, que permita ganho ponderal de 300 g/semana a 400 g/semana e fracionamento das refeições, para obter melhor controle da glicemia de jejum e pós-prandial.**
- (E) balanceada, isenta de carboidrato simples e com pelo menos 4 porções de frutas e 4 de hortaliças por dia.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno acerca das orientações nutricionais para gestantes.

**Justificativa:** A alternativa A está incorreta em relação à recomendação de energia e ao ganho ponderal indicado. A perda de peso na gestação não é recomendada em mulheres obesas com Diabetes Mellito Gestacional. Restrições leves de não menos de 1700 a 1800 calorias diárias podem ser prescritas em alguns casos, com cautela.<sup>1</sup> Quanto ao ganho ponderal, a alimentação deve proporcionar um acréscimo de 300 a 400g de peso corporal



por semana. Além disso, a questão não explicitou se a gestante apresentava sobrepeso ou obesidade. A alternativa B está errada. Além da não recomendação de restrição energética na gravidez, como explicitado da questão anterior, o baixo índice glicêmico irá contribuir no controle glicêmico da mãe, não influenciando diretamente no feto.

A alternativa C também está incorreta porque a proporção indicada para carboidratos na dieta está inadequada. A distribuição preconizada deste nutriente é de 40 a 50% do valor energético total. A alternativa D é a correta, uma vez que todas as características da orientação nutricional à gestante com DMG estão corretas. A dieta deve ser equilibrada, permitindo o ganho ponderal semanal adequado para uma gestação bem sucedida em mulheres com peso adequado. Um número de 6 refeições diárias (três principais e dois pequenos lanches) é orientado a fim de obter um bom controle glicêmico. A alternativa E também está incorreta, pois a dieta deve restringir os carboidratos simples (10 a 15% do total da dieta), e não excluí-los. Ainda em função do alto teor de açúcares, aconselha-se limitar o consumo de duas frutas ao dia, desaconselhando o consumo rotineiro de sucos de frutas.

**Referência:**

Vitolo, MR. Estratégias de Intervenção Nutricional. In: Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio; 2008. p 101.

Franz, MJ. Terapia Nutricional Clínica para Diabetes Mellito e Hipoglicemia de Origem não Diabética. In: Mahan, LK; Escott-Stump.

Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12ª. Ed. Elsevier: Rio de Janeiro, 2010. p.789.

**Dificuldade:** Média

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**51. (UFTM – 2013) No processo de educação nutricional, a formação do comportamento alimentar deve ser considerada, uma vez que esta envolve fatores que influenciam as escolhas individuais, sem que haja percepção sobre isso. Com base nessa informação, é correto afirmar que os aspectos responsáveis pela formação de tal comportamento são:**

- (A) fisiológicos, psicológicos e religiosos.
- (B) fisiológicos, antropológicos e midiáticos.
- (C) psicológicos, pelo valor social atribuído ao alimento e por mitos.
- (D) fisiológicos, psicológicos e antropológicos.
- (E) fisiológicos, socioeconômicos, religiosos, pelo valor social atribuído ao alimento, por mitos e tabus.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao comportamento alimentar.

**Justificativa:** O comportamento alimentar trata-se de uma conduta complexa, que inclui determinantes internos e externos ao indivíduo, sendo formado, portanto, por inúmeros fatores, nos quais incluem fatores de ordem biológica, psicológica e ambiental.

**Referência:** DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana maria; VANNUCCHI, Helio; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação nutricional, 2011.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**52. (UFTM – 2013) A técnica dietética se trata do estudo dos processos culinários aos quais são submetidos os alimentos, envolvendo sua seleção e as modificações que eles sofrerão até o consumo, com o objetivo de manter o valor nutricional e atingir as características sensoriais desejadas.**

BENETTI, G. B. et al. Manual de técnicas dietéticas. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2013.

**Quanto à técnica Dietética, assinale a alternativa correta.**

- (A) Entre os objetivos da técnica dietética, os dietéticos visam facilitar a digestão, como, por exemplo, na cocção do feijão.
- (B) A higiene dos alimentos, cujo objetivo é a prevenção de fatores que interferem na qualidade deles, destaca-se como uma ferramenta complementar da técnica dietética.
- (C) A técnica dietética se aplica às refeições de coletividades, mas deve ser adaptada a populações enfermas.
- (D) No caso de prescrição de uma dieta hipossódica, pouco se pode contribuir em termos sensoriais com a aplicação das técnicas dietéticas.
- (E) Os objetivos da técnica dietética podem ser classificados em dietéticos, digestivos, nutritivos, higiênicos, sensoriais, operacionais e econômicos.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à técnica dietética

**Justificativa:** Os principais objetivos do preparo de alimentos são: Nutricionais: aproveitar ao máximo os nutrientes presentes neste alimento in natura e inativar os fatores antinutricionais. Higiênicos: reduzir a contaminação presente no alimento in natura e evitar que novas contaminações aconteçam durante o preparo, o armazenamento e a distribuição. Digestivos: empregar técnicas como descascar, subdividir, liquidificar, coar e cozinhar para melhorar a digestibilidade dos alimentos. Tornar o alimento acessível a aparelhos digestórios diferenciados como em crianças, idosos e doentes. Sensoriais: tornar os alimentos apetitosos e aceitáveis. Procurar ter variabilidade em cortes, métodos de cocção, formas de apresentação, combinação de ingredientes e molhos. Econômicos: planejar cardápios considerando sazonalidade, custo das preparações, per capita, fatores de correção e rendimento. Evitar ao máximo o desperdício dos ingredientes (armazenamento e pré-preparo), as sobras das preparações (aguardando para distribuição) e os restos (alimento exposto ao consumo e o que fica no prato do cliente).

**Referência:** ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ed. São Paulo: Manole, 2006.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**53. (IADES – 2013) Com relação a proteínas e aminoácidos, assinale a alternativa que apresenta somente aminoácidos essenciais.**

- (A) Leucina, glicina e serina.
- (B) Alanina, isoleucina e tirosina.
- (C) Ácido aspártico, cisteína e arginina.
- (D) Leucina, lisina e triptofano.
- (E) Glicina, asparagina e glutamina.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos aminoácidos essenciais.

**Justificativa:** A leucina é um aminoácido essencial, mas a glicina e serina são aminoácidos condicionalmente essenciais. A alanina é um aminoácido não-essencial, a isoleucina é essencial e a tirosina é condicionalmente essencial. O ácido aspártico é um aminoácido não-essencial, cisteína e arginina são

condicionalmente essenciais. A glicina é um aminoácido condicionalmente essencial. Já a asparagina é não-essencial e a glutamina é condicionalmente essencial.

**Referência:** Cozzolino SMF, organizadora. Biodisponibilidade de nutrientes 3. ed. Barueri: Manole; 2009.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**54. (UFTM – 2013) Entre as diversas causas da obesidade, encontram-se as alterações endócrinas. Acerca do tema, assinale a alternativa que apresenta a alteração endócrina ligada à causa da obesidade.**

- (A) (Doença autossômica recessiva.
- (B) Doença ligada ao cromossomo X.
- (C) Síndrome de Cushing.**
- (D) Patologia cromossômica (Prader-Willi).
- (E) Síndrome de Lawrence-Moon-Biedl.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito às patologias associadas à obesidade.

**Justificativa:** A doença autossômica recessiva (letra a), doença ligada ao cromossomo X (letra b), patologia cromossômica (letra d) e Síndrome de Lawrence-Moon-Biedl são características relacionadas somente à genética. Já a síndrome de Cushing é uma alteração endócrina ligada à obesidade

**Referência:** CUPPARI, L. Nutrição Clínica no adulto. 3ed. São Paulo: Manole, 2014.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**55. (UFSC– 2016) Além de desempenhar papel na coagulação sanguínea, a \_\_\_\_\_ participa na formação óssea e na regulação dos sistemas de múltiplas enzimas. É encontrada em grande quantidade nos vegetais de folhas verdes-escuras e o sinal predominante de sua deficiência é a hemorragia. Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna com a vitamina a que se refere o texto acima.**

- (A) Vitamina A
- (B) Vitamina D
- (C) Vitamina E
- (D) Vitamina K**
- (E) Vitamina B12

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à aplicabilidade e biodisponibilidade de vitaminas

**Justificativa:** A principal função da vitamina A é relacionada ao sistema visual e sistema imunológico (letra a). A vitamina D possui como função a manutenção da concentração de cálcio e fósforo no soro em uma variação normal, além de atuar na diferenciação de células precursoras de monócitos e na modulação da proliferação celular (letra b). Sobre a vitamina E, sua principal função é antioxidante (letra c). Já a vitamina K tem como principal função a sua participação no processo de coagulação sanguínea e no metabolismo ósseo (letra d). A vitamina B12 está relacionada com a reparação e síntese de mielina, atua como cofator de enzimas (metionina sintase e L-metilmalonil-CoA mutase) e é essencial no processo de formação e regeneração de eritrócitos e para o metabolismo energético.

**Referência:** CUPPARI, L. Nutrição Clínica no adulto. 3ed. São Paulo: Manole, 2014.

Cozzolino SMF, organizadora. Biodisponibilidade de nutrientes 3. ed. Barueri: Manole; 2009.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**56. (ENADE – 2013) A alimentação e a nutrição adequadas são requisitos essenciais para o crescimento e desenvolvimento de todas as crianças. São direitos humanos fundamentais, pois representam a base da própria vida. No que se refere à alimentação adequada e saudável das crianças pequenas, avalie as afirmações a seguir.**

**I. A introdução da alimentação complementar a partir dos dois anos de vida, além de suprir as necessidades nutricionais, visa aproximar a criança dos hábitos alimentares da família.**

**II. Denomina-se como aleitamento materno predominante a situação em que a criança recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água (água adoçada, chás, infusões) e suco de frutas.**

**III. Uma refeição do tipo almoço de uma criança de 12 meses de idade não amamentada deve conter os mesmo componentes básicos do cardápio da família.**

**IV. A alimentação complementar adequada é componente essencial para a segurança alimentar e nutricional e para promover o crescimento e desenvolvimento da criança.**

**É correto apenas o que se afirma em:**

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao aleitamento materno e alimentação complementar

**Justificativa:** I. A primeira asserção afirma erroneamente que a introdução da alimentação complementar deve ter início a partir dos dois anos de idade. A introdução da alimentação complementar deve ser a partir dos seis meses de vida. A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde preconizam o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e o aleitamento materno complementado até os dois anos ou mais. Não há vantagens em introduzir os alimentos complementares antes dos seis meses, podendo, acarretar em prejuízos à saúde da criança, tais como a aumento da frequência de diarreias, a menor absorção de nutrientes importantes do leite materno, como ferro e zinco e a menor duração do aleitamento materno, entre outros. Os dez passos para a alimentação saudável do Ministério da Saúde orientam o aleitamento materno exclusivo até os seis meses, sem oferecer água, chás, sucos, ou qualquer outro alimento.

II. A afirmativa está correta. Segundo a definição da OMS, o aleitamento materno predominante é caracterizado quando a criança recebe principalmente leite materno, porém, além dele, também ingere água ou bebidas a base de água (chás, infusões, água adoçada), sucos de fruta e fluídos rituais.

III. Esta alternativa também está correta. Os alimentos complementares devem ser constituídos pela maioria dos alimentos básicos que compõem a alimentação de seu grupo familiar, priorizando os alimentos que são mais comuns à região e ao seu hábito alimentar. Ao completar 12 meses recomenda-se que a criança receba a mesma alimentação da família, abrangendo três principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) e dois lanches (frutas ou cereais ou tubérculos). As crianças nesta idade se encontram em um estágio de desenvolvimento com maturidade fisiológica e neurológica que permita a ingestão de alimentos sólidos, com produção adequada e suficiente de enzimas digestivas.

IV. A escolha adequada de alimentos nutritivos nesta fase é decisiva na prevenção de morbimortalidade na infância, tanto a desnutrição como o sobrepeso. O déficit de crescimento linear adquirido na infância precoce é difícil de ser revertido após os 2 anos. A alimentação complementar corretamente introduzida e mantida é uma estratégia fundamental para assegurar a segurança alimentar de uma população. A partir dos 6 meses, as necessidades nutricionais da criança já não são mais atendidas só com o leite materno, embora este ainda continue sendo uma fonte importante de calorias e nutrientes. Uma alimentação complementar adequada compreende alimentos ricos em energia

e micronutrientes (particularmente ferro, zinco, cálcio, vitamina A, vitamina C e folatos), isentos de germes patogênicos, toxinas ou produtos químicos prejudiciais, sem temperos picantes, sem alimentos industrializados, com pouco sal, oferecidos amassados, desfiados, triturados ou picados em pequenos pedaços. Deve respeitar a identidade cultural e alimentar das diversas regiões, resgatando e valorizando os alimentos regionais, ou seja, as frutas, legumes e verduras produzidas localmente.

**Referência:** Brasil. Ministério da Saúde. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. [Caderno de atenção básica]. Brasília: 2009. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores que dois anos. Brasília: 2013. Disponível em: [http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/10\\_passos.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/10_passos.pdf) Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP). Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3a. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.148 p.

Monte CMG; Giugliani ERJ. Alimentação da criança amamentada. Jornal de Pediatria. 80, 2004.

.Nível de dificuldade: Médio.

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**57. (ENADE – 2013) Um nutricionista foi contratado para atuar em um Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) ao qual estão vinculadas 10 equipes da Estratégia de Saúde da Família (ESF) que cobrem um território de aproximadamente 30 000 habitantes. Os NASFs têm por objetivo ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade, apoiando a inserção da ESF na rede de serviços e o processo de territorialização e regionalização a partir da atenção básica. Com base nas informações apresentadas no texto e considerando a atuação do nutricionista no NASF, avalie as atividades a seguir.**

- I. Identificar os problemas relacionados à alimentação e nutrição do seu território de atuação, estabelecendo critérios de referência e contrarreferência, para depois comunicar às equipes as ações necessárias.
- II. Estabelecer os critérios de referência e contrarreferência para os problemas relacionados à alimentação e nutrição, a partir de consultas individuais.
- III. Capacitar as equipes da ESF, para o desenvolvimento de ações de controle e prevenção de agravos nutricionais.
- IV. Elaborar, em parceria com a ESF, rotinas de atenção nutricional e de atendimento de pessoas com doenças relacionadas à alimentação e nutrição.
- V. Articular estratégias de ação com equipamentos sociais de seu território de ação, para possibilitar a proteção social às famílias em insegurança alimentar e nutricional.

São atividades do nutricionista do NASF, apenas

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito das políticas públicas de saúde.

**Justificativa:** Justifica-se a resposta E como correta, pois as afirmativas I e II referem que cabe ao nutricionista no NASF estabelecer, sozinho, seus próprios critérios de referência e contra referência através de consultas individuais. Porém, segundo o “Caderno de Atenção Básica”, o previsto é que o nutricionista, junto aos profissionais do NASF e das equipes de Saúde da Família, desenvolvam estratégias para identificar oportunamente problemas relacionados à alimentação e nutrição e estabelecerem os critérios de encaminhamento a outros pontos da rede assistência, estabelecendo, quando necessário, proposta

de referência e contrarreferência. Ainda, conforme o mesmo documento, cabe também ao nutricionista desenvolver a habilidade de apoiar a equipe de SF para compreender e construir soluções compartilhadas nas questões relacionadas à alimentação e nutrição ajudando-as a aumentar seu potencial de análise e de intervenção. O apoio a tais equipes pode ser desenvolvido por meio de atendimentos e intervenções conjuntas, por meio das ferramentas de atendimento compartilhado e elaboração de Projeto Terapêutico. Sendo assim, temos que as afirmativas III, IV e V estão corretas.

**Referência:** Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de Atenção Básica. Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

.Nível de dificuldade: Médio.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**58. (UNIFESO-2019) A obesidade infantil têm chamado a atenção por ser um problema de Saúde pública, é a doença nutricional que mais cresce no mundo. Estudo recente aponta que crianças acima do peso possuem 75% mais chance de serem adolescentes obesos e adolescentes obesos têm 89% de chance de serem adultos obesos. Pesquisas do Ministério da Saúde indicam que 12,9% das crianças brasileiras de 5 a 9 anos são obesas. Diversos fatores podem causar a obesidade infantil, dentre esses o PRINCIPAL fator desencadeante de Obesidade infantil é:**

- (A) Diabetes mellitus
- (B) Problemas hormonais
- (C) Erro alimentar
- (D) Insuficiência respiratória aguda
- (E) Síndromes Genéticas

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à obesidade infantil

**Justificativa:** Dos fatores associados a obesidade infantil, o que mais esta relacionado a esse cenário ascendente é a inadequação no consumo alimentar. Nas últimas décadas, houve uma redução no consumo dos alimentos típicos de cada região (frutas, verduras e legumes) e aumento no consumo de alimentos de alta quantidade de açúcar simples, gordura e sódio. Gerando assim, uma alimentação com alta densidade energética que compromete a capacidade de o organismo humano regular o balanço energético, aumentando o risco de ganho de peso excessivo.

**Referência:** LOUZADA, Maria Laura da Costa et al. Alimetos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, São Paulo, v 49, 38, 2015.

AJEJAS BAZAN, Maria Julia et al. Factors associated with overweight and childhood obesity in Spain according to the latest national health survey. Esc. Anna Nery, Rio de Janeiro, v 22, n 2, 2018.

.Nível de dificuldade: Médio.

**Categoria:** Nutrição humana nos ciclos da vida e coletividade

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**59. (ENADE-2007) Um nutricionista lotado em uma unidade de saúde de média complexidade, ao atender uma menina de 14 meses de idade, com peso de 11,4 kg (percentil 90) e 82 cm (percentil 97), identificou, por meio da história alimentar relatada pela mãe, hábitos alimentares sugestivos de uma inadequada ingestão de micronutrientes pela criança.**

**Para essa situação hipotética, uma orientação dietética eficiente deverá contemplar**

**I - o consumo de leite e derivados, para garantir-se a ingestão de cálcio, de forma a promover a adequada formação dos ossos e dentes.**

**II - o estímulo ao consumo de alimentos-fonte de vitamina A, uma vez que, na deficiência dessa vitamina, verifica-se menor mobilização dos estoques de cobre, o que compromete o sistema digestivo.**

**III - a ingestão adequada de proteína animal, que, além de ser fonte de aminoácidos essenciais, aumenta a biodisponibilidade do zinco, micronutriente indispensável para o crescimento celular.**

**IV - a inclusão de alimentos-fonte de ferro heme e de ferro não-heme, associando a este último o consumo de alimentos ricos em ácido ascórbico, em uma mesma refeição.**

**Estão certos apenas os itens**

**(A) I e II.**

**(B) I e IV.**

**(C) II e III.**

**(D) I, III e IV.**

**(E) II, III e IV.**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno sobre uma adequada orientação dietética.

**Justificativa:** De acordo com recente publicação do Ministério da Saúde, o Caderno de Atenção Básica do Ministério da Saúde, no23 Saúde da Criança: nutrição infantil, traz as orientações para uma alimentação, para crianças após o 1o ano, recomenda-se variar ao máximo a alimentação para que receba todos nutrientes que necessita. Um fator que pode limitar a ingestão de uma dieta variada é o consumo de dietas altamente calóricas, saciando rapidamente a criança, o que impede a ingestão de outros alimentos.

Em relação ao grupo de leite e derivados, para crianças menores de 2 anos, o leite materno pode ser o único alimento desse grupo. Para crianças maiores de 4 meses totalmente desmamadas, não se recomenda a oferta de leite de vaca (ou outro) na forma pura, e sim adicionado a cereais, tubérculos e frutas. Esse grupo é básico para crianças menores de 1 ano e complementar para crianças maiores de 1 ano. Fornece cálcio e proteína. O cálcio é fundamental para o desenvolvimento ósseo e dos dentes da criança. Recomenda-se para crianças menores de 2 anos, o consumo diário de alimentos do grupo de frutas, verduras e legumes. Alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras. Devem ser variados, pois existem diferentes fontes de vitaminas nesse mesmo grupo. Os alimentos de coloração alaranjada são fonte de betacaroteno (pró-vitamina A). As folhas verde-escuras possuem, além de betacaroteno, ferro não heme, que é mais absorvido quando oferecido junto com alimentos com fonte de vitamina C.

O estímulo ao consumo de alimentos-fonte de vitamina A deve ser contemplado na orientação dietética.

**Referência:** Ministério da Saúde (Brasil). Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília: Ministério da saúde, 2002.

Ministério da Saúde (Brasil). Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

Cozzolino SMF. Biodisponibilidade de nutrientes. 2ª ed. Baurer, SP: Manole, 2007.

Mahan LK, Escott-Stump S. Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2005.

Ministério da Saúde (Brasil). Unicef. Cadernos de Atenção Básica: Carências de Micronutrientes / Ministério da Saúde,

Unicef; Bethesda de Abreu Soares Schmitz. - Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 60 p. - (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Ministério da Saúde (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vitamina A Mais: Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A: Condutas Gerais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

**Domínio Cognitivo:** Avaliação

**60. (UNIFESO – 2020) A Organização Mundial de Saúde (OMS) estabelece algumas recomendações dietéticas que fundamentam as Diretrizes do Guia Alimentar para a população brasileira:**

**I - Aumentar o consumo de frutas, legumes e verduras.**

**II - Aumentar o consumo de alimentos in natura e evitar os alimentos ultraprocessados**

**III - Limitar o consumo de açúcares livres**

**IV - Limitar o consumo energético procedente das gorduras saturadas e eliminar as gorduras trans.**

**Dos itens elencados acima, constituem recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira, apenas:**

**(A) I, II, III e IV**

**(B) II e III**

**(C) II, III e IV**

**(D) I, III e IV**

**(E) I, II e IV**

**Intenção:** Verificar o conhecimento do aluno sobre as recomendações dietéticas que fundamentam as Diretrizes do Guia Alimentar para a população brasileira

**Justificativa:** A recomendação é Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos in natura ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

**Referência:** Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 156 p – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento