

2021

# 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, 2021.  
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© 2021**

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

FRANCINE ALBERNAZ TEIXEIRA FONSECA LOBO

GABRIELA SILVA MONTEIRO DE PAULA

MONIQUE DE BARROS ELIAS CAMPOS

NATALIA BOIA SOARES MOREIRA

NATALIA DE LIMA PEREIRA COELHO

NATALIA OLIVEIRA

RENAN FERNANDES LOUREIRO

SERGIO DE CARVALHO PARRINI

TAINA MARQUES MOREIRA

---



1. (UNIFESO, 2021) A Portaria Nº 343, de 17 de março de 2020, dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia de Covid. Com isso, manter escolas e universidades fechadas foi a medida para conter a velocidade da disseminação da Covid e conscientizar a população sobre a gravidade do problema.

Em relação a essa situação, os sujeitos envolvidos tiveram sentimentos ambíguos. Analise suas falas abaixo:

- I. "Não nos parece razoável cruzar os braços e suspender por completo as aulas por vários meses".
- II. "[...] Nos causa apreensão migrar abruptamente a educação presencial de nosso país para modalidades não presenciais".
- III. "Vemos a necessidade de garantia de acesso domiciliar a equipamentos, softwares e internet de banda larga de elevado fluxo de dados para todas/os docentes e discentes".
- IV. "Vemos a necessidade de servidores com ampla capacidade de armazenamento de dados na escola ou universidade".
- V. "É a única aula que me faz sentir que ainda faço parte da escola, e ter essas interações com outras pessoas via Zoom tem sido muito benéfico para minha saúde mental".

Identifique as afirmativas favoráveis ao ensino remoto devido à pandemia de Covid.

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

**Intenção:** Verificar se o estudante distingue a partir dos discursos quais são favoráveis ao ensino remoto devido à pandemia de Covid-19.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa B. As demais afirmativas apresentam uma posição desfavorável quanto ao ensino remoto à época da pandemia, à medida que ressaltam as limitações desta modalidade no contexto apresentado em 2020. O MEC apontou um caminho para que os estudantes não perdessem o ano letivo: "Autorizar, em caráter excepcional, a substituição das disciplinas presenciais, em andamento, por aulas que utilizem meios e tecnologias de informação e comunicação".

**Referências:** <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>, <https://www.justificando.com/2020/08/04/desconstruir-a-escola-por-meio-do-ensino-remoto/>, <http://horizontes.sbc.org.br/index.php/2020/03/fiqueemcasa/>,

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Educação

**Tipo de questão:** Resposta múltipla

**Domínio Cognitivo:** Análise

2. (UNIFESO, 2021) A pandemia de Covid colocou maior foco sobre a saúde mental e levou o tema à redação do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem) 2020. A primeira etapa da prova aconteceu em 17 de janeiro de 2021 e o tema da redação foi "o estigma associado às doenças mentais na sociedade brasileira". Alguns psicólogos e educadores foram entrevistados para abordar a questão.

Analise as falas abaixo e identifique qual faz referência ao contexto da vivência acadêmica estudantil de qualquer faixa etária a partir do desafio do ensino remoto devido à pandemia de Covid.

- (A) "A própria OMS fala que saúde transpõe todas as esferas: psíquica, física. Não é só falar que o corpo está bem e a cabeça não está. A gente precisa de fato melhorar essa relação com as pessoas, porque elas ainda acham que se você tiver fé ou força de

vontade, você não precisa tratar. Isso impede as pessoas de procurarem ajuda profissional".

- (B) "Tema importante, pertinente e dentro do padrão esperado para o Enem. Eles apresentam uma situação problema dentro da realidade brasileira. Neste caso, candidatos deveriam propor caminhos para vencer o estigma que persegue vários brasileiros que têm doença mental".

- (C) "O fato de a dinâmica social ter mudado em 2020, com grandes alterações no modo de trabalhar e estudar, interferiu na forma como os brasileiros lidam com a questão psicológica, com seus medos e ansiedades. Tudo isso alterou a maneira geral de pensar e agir das pessoas".

- (D) "O tema do Enem 2020 tem vários aspectos envolvidos. Primeiro, estigma. Essa conotação negativa que a sociedade atribui às doenças mentais, talvez muito ligado ao histórico de tratamento manicomial e também por uma falta de informação e conhecimento mais consistente a respeito das doenças, do que significam e de como são tratadas".

- (E) "Talvez o maior desafio seja não 'pessoalizar' a redação, utilizando a primeira pessoa, o que seria um erro gravíssimo no gênero dissertativo-argumentativo. É um tema sensível para todos nós em 2020/2021, então o risco de fazer um relato pessoal existe e seria problemático".

**Intenção:** Verificar se o estudante distingue a partir dos discursos qual faz referência ao cotidiano acadêmico associando às alterações no modo de trabalhar e de estudar por conta do ensino remoto a partir da pandemia de Covid.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa C. As demais afirmativas apresentam argumentos generalistas quanto à temática da saúde mental, bem como algumas análises técnicas sobre como a redação do ENEM deveria ser elaborada. No que concerne à influência da pandemia no rendimento acadêmico, o psicólogo Lucas Nápoli, da UFJF-GV, destaca a importância da autocompaixão, atitude ligada à saúde mental, que permite ao estudante compreender que tem fragilidades e limitações. Ele afirma: "Não sou o Super Homem, não dou conta de tudo. Preciso respeitar meus limites e compreender o processo".

**Referências:**

<https://g1.globo.com/educacao/enem/2020/noticia/2021/01/18/tema-da-redacao-do-enem-se-relaciona-com-reflexoes-sobre-saude-mental-provocadas-pela-pandemia-dizem-psicologos.ghtml>, <https://g1.globo.com/educacao/enem/2020/noticia/2021/01/17/redacao-do-enem-2020-e-o-estigma-associado-as-doencas-mentais-na-sociedade-brasileira.ghtml>, <https://agenciabrasil.ebc.com.br/educacao/noticia/2021-01/tema-da-redacao-segure-linha-adotada-em-edicoes-anteriores-do-enem>, <https://www2.ufjf.br/noticias/2020/10/02/ensino-remoto-estrategias-para-promover-o-aprendizado-e-a-saude-mental-durante-o-periodo/>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Educação

**Tipo de questão:** Resposta única

**Domínio Cognitivo:** Análise

3. (UNIFESO, 2021) O caso de uma criança capixaba veio a público após ela dar entrada no Hospital Roberto Silveiras, em São Mateus/ES, com mal-estar. Os médicos verificaram que a paciente estava com barriga inchada. Após a realização de exames, constataram gravidez de 22 semanas. A menina engravidou do próprio tio após ser estuprada por ele, ao longo de anos. Em coletiva de imprensa, a superintendente de outro hospital, para onde a menina de 10 anos foi transferida, afirmou que a decisão da equipe em não realizar o aborto foi “estritamente técnica e não teve interferências ideológicas”, ou seja, seguiu um protocolo do Ministério da Saúde que autoriza a interrupção da gravidez entre 20 e 22 semanas, com feto pesando até 500 gramas, em caso de violência sexual. Naquele caso, o feto tinha 22 semanas e quatro dias e pesava 537 gramas. A OAB do Espírito Santo questionou a negativa, afirmando que o aborto no caso de estupro, de risco à vida da gestante ou com feto anencéfalo é previsto na legislação. Por fim, o aborto foi realizado em Recife/Pernambuco, em agosto de 2020. O caso específico foi amplamente veiculado em sites de notícias de modo que vieram à tona a legislação e os princípios éticos pertinentes à temática.

Identifique qual alternativa fundamentou a atitude de recusa daquele hospital.

- (A) Apesar de tratar-se de uma menina que era violentada desde os 6 anos, a família desconhecia o fato e o caso não foi denunciado pelo Conselho Tutelar, o que inviabilizaria o aborto.
- (B) Há 12 anos, o obstetra, que acabou realizando este aborto, foi excomungado pela Igreja de Pernambuco por interromper a gravidez de uma menina de 9 anos estuprada pelo padrasto.
- (C) Do lado de fora da clínica, um grupo de pessoas de mãos dadas gritavam “Assassino” para o médico.
- (D) A menina estava com idade gestacional avançada, além do limite legal para interromper a gravidez.
- (E) Houve tumulto e a Polícia Militar foi chamada quando grupos cristãos fizeram rodas de oração contra a intervenção médica.

**Intenção:** Verificar se o estudante distingue nas afirmativas qual fundamentou a atitude de recusa do hospital, conforme legislação vigente.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa D. As demais afirmativas apresentam a reação do público que acompanhou o fato, a punição religiosa do obstetra pernambucano e a alternativa que aborda equivocadamente a necessidade de denúncia de estupro de vulnerável pelo Conselho Tutelar, as quais não correspondem a causa efetiva da recusa do hospital, que foi a idade gestacional avançada. O juiz Antonio Moreira Fernandes, da Vara de Infância e da Juventude de São Mateus, a 218 quilômetros de Vitória, no Espírito Santo, autorizou a interrupção na gestação de uma criança de 10 anos. A menina afirmou ter sido vítima de estupro do tio. Apesar da permissão da realização de aborto em caso de estupro, o hospital no Espírito Santo se recusou a realizar o procedimento, afirmando que não há protocolo para interrupção da gravidez com a idade gestacional avançada. "O abortamento é considerado [de acordo com Nota Técnica do Ministério da Saúde] se a gravidez está no limite de 20 a 22 semanas e se o peso fetal é até 500 gramas. Essa criança estava acima desse ponto de corte que é dado pelo Ministério da Saúde. A criança não estava em risco iminente de vida ao chegar ao hospital, apesar de ter diabetes gestacional, a criança estava com saúde controlada", afirmou a superintendente do hospital para onde a paciente foi transferida. A OAB do Espírito Santo questionou a negativa, afirmando que o aborto no caso de estupro, risco à vida da gestante e feto anencéfalo é previsto na legislação. O aborto foi realizado em Recife/Pernambuco, em agosto de 2020.

**Referências:** <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-53856354>, <https://exame.com/brasil/como-e-a-legislacao-que-autorizou-o-aborto-em-crianca-vitima-de-estupro/>, <https://brasil.elpais.com/brasil/2020-08-16/menina-de-10-anos-violentada-fara-aborto-legal-sob-alarde-de-conservadores-a-porta-do-hospital.html>, <https://veja.abril.com.br/brasil/justica-autoriza-aborto-de-menina-de-10-anos-estuprada/>

violentada-fara-aborto-legal-sob-alarde-de-conservadores-a-porta-do-hospital.html, <https://veja.abril.com.br/brasil/justica-autoriza-aborto-de-menina-de-10-anos-estuprada/>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ética

**Tipo de questão:** Resposta Única

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

4. (UNIFESO, 2021) Holocausto é o nome que se dá ao genocídio cometido pelos nazistas ao longo da Segunda Guerra Mundial e que vitimou aproximadamente seis milhões de pessoas entre judeus, ciganos, homossexuais, testemunhas de Jeová, deficientes físicos e mentais, opositores políticos, entre outros. O discurso nazista, aliado à doutrinação realizada na sociedade alemã, tornou os judeus bodes expiatórios e vítimas de perseguição intensa, não só por parte do governo, mas também pelos civis. Este movimento é conhecido como:

(A) Antissemitismo.

(B) Sionismo.

(C) Semitismo.

(D) Reformismo.

(E) Liberalismo.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece o Holocausto como fato histórico e o correlaciona ao antissemitismo.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa A. Ao longo da história, o antissemitismo mostrou a sua face horrenda. Ele surgiu primeiramente sob pretextos religiosos na Idade Média e, depois, apareceu na forma de nacionalismo a partir do século XIX, antes de assumir uma pretensão científica na ideologia nazista. Ele então se tornou racial: os judeus foram definidos como uma “raça” de origens orientais misteriosas, que não poderia ser assimilada pelos povos entre os quais se estabeleceram – especialmente aqueles que alegavam pertencer a uma raça ariana superior, que se sentiam ameaçados de degeneração pela presença entre eles de judeus, com seus inúmeros defeitos.

**Referências:** <https://brasilecola.uol.com.br/historiag/holocausto.htm#:~:text=Holocausto%20%C3%A9%20o%20nome%20que,e%20mentais%2C%20opositores%20pol%C3%ADticos%20etc,https://pt.wikipedia.org/wiki/Antissemitismo,https://pt.unesco.org/courier/2018-1/antissemitismo-aprendendo-licoes-da-historia>

**Nível de Dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Ética

**Tipo de questão:** Afirmação incompleta

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

5. (UNIFESO, 2021) A temporada do fogo em 2020 no Amazonas pode ser uma das maiores desde 1998, quando o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) iniciou o monitoramento de queimadas na Amazônia. As queimadas sucedem ao desmatamento na Amazônia. Ambas as ações consomem o maior bioma tropical do planeta e evidenciam crimes ambientais.

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

Os efeitos do desmatamento e das conseqüentes queimadas são muitos; entre estes, as alterações da condição climática e a perda da biodiversidade configuram-se como os mais preocupantes e de maior impacto na região.

**PORQUE**

As queimadas na Amazônia tiveram sua origem ligada às práticas econômicas desenvolvidas na região, motivadas pelo cenário político brasileiro e sem controle por parte das entidades governamentais, a partir da década de 1930, no governo de Getúlio Vargas.

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 se o estudante reconhece fatos históricos brasileiros e ações humanas que influenciam a sustentabilidade do planeta.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa B, pois ambas as asserções são verdadeiras, porém uma não justifica a outra; a asserção I aborda os impactos do desmatamento e das queimadas na Amazônia enquanto a asserção II aborda a contextualização histórica das queimadas na região. Com a retirada de cobertura vegetal, tanto para o avanço da indústria, quanto para o avanço da fronteira agrícola da região e povoamento, a Amazônia vem sofrendo, ao longo dos anos, com o aumento dos focos de incêndio. Atualmente, tais focos são monitorados e podem ser controlados pela aplicabilidade de políticas públicas ambientais, capazes de propor soluções para tal problemática. O desmatamento é a maior fonte de emissão de gases do efeito estufa no Brasil, que contribuem para o aquecimento global, e a preservação da floresta é absolutamente crucial para a manutenção dos processos biológicos e climáticos que levam chuva para as regiões Centro-Oeste e Sudeste, irrigando lavouras e abastecendo reservatórios essenciais para a segurança hídrica, energética e alimentar do País.

**Referências:** <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/queimadas-na-amazonia.htm>, <https://jornal.usp.br/ciencias/desmatamento-da-amazonia-dispara-de-novo-em-2020/>, <https://ipam.org.br/queimadas-na-amazonia-afetam-a-saude-de-milhares-de-pessoas/>, <https://www.dw.com/pt-br/queimadas-seguem-rastro-do-novo-arco-do-desmatamento-no-amazonas/a-54792935>

**Nível de Dificuldade:** Média

**Categoria:** Meio Ambiente

**Tipo de questão:** Asserção-razão

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

**6. (UNIFESO, 2021) “Existe um conceito sobre a capacidade de suporte do meio. [...] o volume de recursos naturais que um sistema ambiental pode suportar, garantindo a conservação desses recursos, tem um limite populacional aceitável de 7 bilhões a 12 bilhões de pessoas. E nós já estamos quase alcançando isso. Se não começarmos a repensar a questão da reutilização, teremos severos problemas de abastecimento”, afirma a bióloga Danielle Costa. (ARIADNE, Queila. Nova geração está mais ligada no uso que na aquisição. Portal O Tempo, 2019).**

**A visão de sustentabilidade de quem não quer possuir ou consumir tantos bens para não agredir o meio ambiente, tem conquistado cada vez mais adeptos e é conhecida como:**

**(A)** Ambientalismo.

**(B)** Ecologismo.

**(C)** Conservacionismo.

**(D)** Minimalismo.

**(E)** Preservacionismo.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece a importância da educação ecológica e identifica o conceito de minimalismo.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa D. Segundo o dicionário, minimalismo significa a “procura de soluções que requeiram um mínimo de meios ou de esforços”. Mas há mais significados por trás desse novo estilo de vida que tem conquistado cada vez mais adeptos. Muita gente tem se preocupado mais com o uso consciente dos recursos disponíveis. Da água à embalagem de plástico, há uma atenção maior sobre o impacto daquilo que consumimos e o que isso pode causar no nosso entorno e ao meio ambiente. Tal

preocupação tem efeitos objetivos não apenas no planeta, mas também no estilo de vida e no bolso.

**Referências:** <https://www.otempo.com.br/economia/nova-geracao-esta-mais-ligada-no-uso-que-na-aquisicao-1.2254284>, <https://valorinveste.globo.com/blogs/ana-leoni/coluna/a-onda-minimalista-e-os-beneficios-para-o-bolso.ghtml>

**Nível de Dificuldade:** Média

**Categoria:** Meio Ambiente

**Tipo de questão:** Afirmação incompleta

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

**7. (UNIFESO, 2021) A \_\_\_\_\_ dos Estados Unidos é um conjunto de normas do governo federal e estadual que regulam a conduta e organização de empresas corporativas, geralmente para promover uma concorrência leal em benefício dos consumidores, também conhecida como direito da concorrência. Em outubro de 2020, o \_\_\_\_\_ dos Estados Unidos e 11 estados norte-americanos entraram com uma ação contra o (a) \_\_\_\_\_. A companhia teve receita de US\$ 162 bilhões no ano passado, mais que o Produto Interno Bruto (PIB) de países como Hungria, Ucrânia e Marrocos. A empresa é acusada de usar táticas anticompetitivas para excluir seus rivais e estender esse monopólio, porém, alega que as pessoas utilizam seus serviços porque preferem fazer isso, em vez de serem forçadas.**

**Em sequência as palavras que completam corretamente essas lacunas são:**

**(A)** Lei Free Internet Act; Departamento de Segurança Interna; Microsoft.

**(B)** Lei Antitruste; Departamento da Justiça; Google.

**(C)** Lei Glass-Steagall; Departamento do Comércio; Facebook.

**(D)** Lei de Vigilância de Inteligência Estrangeira; Departamento de Defesa; Bing.

**(E)** Lei Hepburn; Departamento do Tesouro; Apple Inc.

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece fatos históricos de relevância internacional.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa B. O governo dos Estados Unidos entrou com um processo contra uma das maiores empresas de seu país (e do mundo), que acusa de ter se tornado ilegalmente a “guardiã” da internet. Na ação, alega-se que o Google agiu ilegalmente para manter sua posição nos mercados de busca e publicidade na internet. O principal argumento é que o Google gasta bilhões de dólares a cada ano para garantir que seu mecanismo de busca seja instalado como padrão em navegadores e dispositivos móveis. Por seu lado, a empresa sediada na Califórnia reagiu afirmando: “as pessoas usam o Google porque querem, não porque são forçadas ou porque não conseguem encontrar alternativas”.

**Referências:** <https://www.bbc.com/portuguese/geral-54631718>, <https://investnews.com.br/geral/governo-dos-eua-abre-maior-acao-antitruste-contr-o-google-em-20-anos/>, [https://pt.wikipedia.org/wiki/Lei\\_antitruste\\_dos\\_Estados\\_Unidos](https://pt.wikipedia.org/wiki/Lei_antitruste_dos_Estados_Unidos)

**Nível de Dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Política e Cidadania

**Tipo de questão:** Lacuna

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

8. (UNIFESO, 2021) Em novembro de 2020, duas eleições geraram opiniões diversas nas redes sociais sobre qual modalidade funciona melhor – o voto em cédula de papel ou voto eletrônico. A primeira eleição, nos Estados Unidos, para escolher o presidente; a segunda, no Brasil, para eleger prefeitos e vereadores. Os sistemas utilizados são diferentes e levantam dúvidas acerca da confiabilidade do processo.

Diante do panorama apresentado, compare algumas características dos sistemas eleitorais americano e brasileiro e, após ler as afirmações abaixo, indique quais são verdadeiras e quais são falsas.

- ( ) Nos Estados Unidos, as regras do sistema eleitoral não são unificadas. Existem Estados, em que o cidadão que tiver o voto postal rejeitado pode comparecer à sua zona eleitoral e fazer uma correção durante os primeiros dias da apuração.
- ( ) No Brasil, em uma aldeia indígena, onde não há luz, o índio vota da mesma maneira, com os mesmos recursos, com a mesma urna, com o mesmo software que um cidadão na capital, em total igualdade de condições para votar.
- ( ) “Nós saímos de um cenário em que as eleições eram lentas, repletas de erros. Se levava semanas, dias, para se apresentar os resultados. E, quando se apresentava os resultados, eles sempre vinham acompanhados de muita suspeição”, disse Giuseppe Janino, secretário de tecnologia do TSE, no Brasil, ao repudiar a utilização da urna eletrônica.
- ( ) No Brasil, a estreia da tecnologia foi em 1996, quando 57 cidades fizeram teste-piloto. No ano 2000, a eleição já era totalmente eletrônica. Desde então, a urna eletrônica vem evoluindo e ganhou atualizações de segurança como a biometria, que foi suspensa em 2020 por causa da pandemia.
- ( ) Donald Trump fez mais de setenta postagens no Twitter, três dias após a eleição americana, afirmando que o sistema de votos pelo correio é fraudulento e torna as pessoas corruptas. Diante da pressão, foi necessário recontar os votos em 30 dos 50 estados para oficializar a vitória do adversário.

As afirmações são verdadeiras e falsas conforme sequência abaixo:

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

**Intenção:** Verificar se o estudante reconhece fatos de relevância na política internacional e analisa prós e contras dos sistemas eleitorais dos países citados.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa D. As afirmações I, II e IV são verdadeiras. Os estados americanos Geórgia e Arizona permitem ao cidadão que tiver o voto postal rejeitado comparecer à sua zona eleitoral e fazer uma correção durante os primeiros dias da apuração. As aldeias indígenas brasileiras votam em igualdade de condições ao povo de qualquer cidade. A urna eletrônica foi implantada em 1996, por meio de um teste-piloto e, a partir de 2000 a eleição passou a ser totalmente eletrônica, incluindo, ao longo do tempo, a biometria, a qual não foi utilizada particularmente na eleição de 2020 devido à pandemia de Covid. As afirmações III e V são falsas, pois a fala do secretário de tecnologia do TSE não é de repúdio quanto à utilização da urna eletrônica e não foi necessário recontar votos na eleição americana de mais de 50% dos estados.

**Referências:** <https://brasil.elpais.com/internacional/2020-11-06/um-pais-160-milhoes-de-votos-e-50-regras-para-apura-los-o-que-explica-a-complexa-eleicao-nos-eua.html>, <https://www.bbc.com/portuguese/internacional-54852955>, <https://guilhermetelesadv.jusbrasil.com.br/noticias/355047613/co-nheca-as-vantagens-da-urna-eletronica-de-votacao>, [eletronica-trouxe-mais-rapidez-e-confiabilidade-para-eleicoes-brasileiras-ha-19-anos.ghtml](https://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2020/11/09/urna-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

**Nível de Dificuldade:** Normal

**Categoria:** Política e Cidadania

**Tipo de questão:** Resposta Múltipla

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

9. (UNIFESO, 2021) Observe a charge:



Disponível em: <https://descomplica.com.br/artigo/tudo-sobre-variacao-linguistica-para-voce-arrasar-sempre/4k5/>. Acesso em 09 out. 2020.

A charge mostra um diálogo entre Chico Bento e seu amigo, utilizando um jeito peculiar de falar. A língua varia no espaço, pois pode ser empregada diferentemente dependendo do local em que o indivíduo está, porém pode ser considerada “errada” por aquele que reconhece a aplicação do idioma utilizando somente a norma culta da língua. Quando as variações linguísticas são julgadas como inaceitáveis e incorretas está caracterizado como preconceito:

- (A) de Xenofobia Fonoaudiológica.
- (B) de Sociolinguística Invertida.
- (C) Linguístico.
- (D) Literário.
- (E) de Etarismo Idiomático.

**Intenção:** Verificar se o estudante correlaciona o conceito de variação linguística à charge e reconhece o fenômeno do preconceito linguístico.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa C. A charge retrata a variação linguística regional (diatópica). A variação diatópica diz respeito justamente às diferenças linguísticas que podem ser vistas em falantes de lugares geográficos diferentes apesar de falarem o mesmo idioma. As variações linguísticas diferenciam-se em quatro grupos: sociais (diastráticas), regionais (diatópicas), históricas (diacrônicas) e estilísticas (diafásicas).

**Referências:** <https://descomplica.com.br/artigo/tudo-sobre-variacao-linguistica-para-voce-arrasar-sempre/4k5/>, <https://www.educamaisbrasil.com.br/enem/lingua-portuguesa/preconceito-linguistico>, <https://www.preparaenem.com/portugues/variacoes-linguisticas.htm>

**Nível de Dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Sociedade e Cultura

**Tipo de questão:** Interpretação

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

10. (UNIFESO, 2021) Fundada em 2012, a pequena mesquita Sumayyah Bint Khayyat é um prédio simples, de dois andares, que fica no meio da favela Cultura Física, em Embu das Artes, na Grande São Paulo. No térreo, uma pequena lanchonete de comida árabe. Acima, uma sala de oração onde todas as sextas os muçulmanos da região se reúnem para fazer suas preces e estar entre os seus irmãos de fé. No entanto, desde que a mídia e membros da classe política intensificaram a associação entre a comunidade islâmica e o terrorismo, aumentaram os casos de preconceito, discriminação e agressões de todos os tipos contra os seguidores do islã no Brasil e no mundo.

Leia as afirmações abaixo e identifique aquelas que caracterizam a islamofobia.

I - “No começo tudo é difícil, os enfrentamentos vêm dentro de casa. Quando a gente fala ‘eu sou muçulmano’, parentes se distanciam, tive enfrentamentos com a minha noiva, minha mãe, minhas irmãs. Mas, com o tempo, consegui mostrar para eles o verdadeiro Islã. Só lamento muito a perda dos meus amigos. Tem amigo que vivia lá em casa, hoje passa pela minha mãe e nem fala, como se fosse uma doença contagiosa”.

II - O diretor do serviço de segurança da Rússia afirmou que “o surgimento de psicopatas e assassinos de sangue frio que abrigam planos para abater muçulmanos está se tornando uma tendência alarmante não apenas na Europa, mas no resto do mundo”.

III - O professor Samuel Paty foi assassinado em Conflans Sainte Honorine, nas proximidades de Paris. Foi decapitado por um terrorista que se indignou com o uso de caricaturas do profeta Maomé durante uma aula sobre liberdade de expressão.

IV - Em 2012, o adolescente Nissim Ourfali virou hit na internet ao criar para o seu Bar Mitzvah um vídeo com uma versão da música "What makes you beautiful", do grupo One Direction. A partir da produção, sátiras e paródias foram criadas, o que fez com que a família considerasse os vídeos ofensivos e entrasse com um processo judicial para que o Google retirasse o material da internet.

V - “Temos cinco estátuas danificadas na Prainha (BA) há quase três anos. A de Oxalá foi incendiada no ano-novo de 2015 e, até hoje, está queimada. Esse vandalismo deixa claro que nossa religião não é aceita por todos. Mas não entendo o preconceito, porque nós não impomos nada a ninguém”.

Estão corretas somente as afirmativas:

(A) I, II e III.

(B) I, II, III e IV.

(C) I, II e V.

(D) II, IV e V.

(E) III, IV e V.

**Intenção:** Verificar se o estudante identifica situações de islamofobia e diferencia de outras ações de intolerância religiosa a partir da leitura interpretativa das afirmativas.

**Justificativa:** A resposta correta é a alternativa A. Apenas as afirmativas I, II e III estão corretas. A afirmativa IV faz referência ao Bar Mitzvah que é um ritual da religião judaica. A alternativa V relata um ato de intolerância em relação ao Candomblé. Estima-se que 1,57 bilhão de pessoas, ou 23% da população mundial, se identificam como muçulmanos. Em 53 países do globo a maioria religiosa é muçulmana, a maior parte deles na Ásia e no norte da África. Segundo a Associação Nacional de Entidades Islâmicas, um milhão e meio de muçulmanos vivem no Brasil.

**Referências:**

<https://br.sputniknews.com/europa/2019041813708984-terrorismo-contra-muculmanos/>,  
<https://www.cartacapital.com.br/mundo/mulheres-usando-veus-islamicos-sao-atacadas-perto-da-torre-eiffel/>,  
<https://www.brasildefato.com.br/2019/01/21/a-intolerancia-religiosa-na-visao-de-muculmanos-que-vivem-na-periferia-de-sao-paulo>

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Sociedade e Cultura

**Tipo de questão:** Resposta múltipla

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

11. (Unifeso,2021) O mel é um alimento, porém tem sido empregado ao longo da história por suas propriedades terapêuticas. Entretanto o consumo de mel é contraindicado a crianças com idade inferior a dois anos de idade devido ao fato de não terem ainda o sistema imune competente o suficiente para combater agentes tóxicos carregados pelo mel como o agente causador do botulismo, Clostridium botulinum, e até mesmo metais tóxicos. O mel é composto por monossacarídeos. Assinale a afirmativa que apresenta o tipo de metodologia empregada na quantificação desses monossacarídeos.

(A) Gravimetria.

(B) Titulação.

(C) Cromatografia.

(D) Espectrofotometria.

(E) Fosfoluminescência.

**Intenção:** Categorizar os métodos de análise aplicáveis aos macronutrientes e suas subclassificações.

**Justificativa:** Monossacarídeos são açúcares redutores. Estes são quantificados pela reação de redução do Cobre presente nos reagentes de Fehling por Titulação. Gravimetria e espectrofotometria, apesar de serem técnicas de análise quantitativas não se aplica, a dosagem de açúcares redutores. Cromatografia e Fosfoluminescência, são técnicas que intermedeiam análises quantitativas.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.

**Domínio cognitivo:** Compreensão.

12. (Unifeso,2021) Surpreendido por um quadro hipertensivo, Sr Francisco tem se esforçado para seguir a dieta, mas não vê prazer em comer comida sem gosto ou com pouco gosto, mesmo usando as ervas aromáticas. Sua neta disse que levaria um tempo para seu paladar se readaptar e aprender a apreciar. Isso ocorre em função dos longos anos em que Sr Francisco fazia uso de alimentos industrializados, “cheios de sabor”. Assinale a opção que correlaciona o elemento presente nestes alimentos e suas características.

(A) Ácidos Graxos Essenciais - são os ácidos graxos que não são produzidos bioquimicamente pelos seres humanos e devem ser adquiridos da dieta, necessários aos processos biológicos.

(B) Monossacarídeos - são carboidratos não polimerizados, por isso, não sofrem hidrólise, possuem entre três e sete átomos de carbono e apresentam funções aldoses e cetoses.

(C) Minerais - compostos inorgânicos necessários à vida, incluindo aqueles que devem fazer parte da boa nutrição humana.

(D) Aditivos alimentares - ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características deste alimento ao longo da cadeia produtiva.

(E) Vitaminas - compostos orgânicos e nutrientes essenciais de que o organismo necessita em pequenas quantidades.

**Intenção:** Avaliar os grupos de componentes alimentares mediante suas funções e aplicação na rotina.

**Justificativa:** Todas as opções apresentam definições corretas. Os aditivos alimentares são elementos adicionados aos alimentos com objetivo exclusivamente de atribuir/otimizar aspectos sensoriais, sem que seja atribuído valor nutricional.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** GONÇALVES, E.C. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição, 2006.

**Domínio cognitivo:** Aplicação.

**13. (Unifeso,2021) Avalie as afirmativas sobre o Programa Bolsa Família e marque a opção correta:**

**I - Um elemento estruturante do Programa Bolsa Família são as condicionalidades que devem ser cumpridas pelo Estado para que possa ter população beneficiária recebendo o benefício mensalmente.**

**II - Concepções de focalização que podem ser denominadas discriminação positiva têm como objetivos a atenuação da pobreza; a desresponsabilização do Estado e o corte de recursos dos programas sociais.**

**III - Instituído em outubro de 2003 pelo governo federal foi inicialmente implantado em municípios com maiores bolsões de pobreza, localizados nas regiões Sul e Sudeste do país.**

**IV - Além do benefício fixo, existe o Benefício Variável, concedidos para famílias com crianças de zero a 15 anos, gestantes e/ou nutrízes limitado a cinco benefícios por família e Benefício Variável Vinculado ao Adolescente concedidos para famílias com jovens entre 16 e 17 anos, limitado a dois jovens por família.**

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

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao Programa Bolsa Família

**Justificativa:** Além do benefício fixo, existe o Benefício Variável, concedidos para famílias com crianças de zero a 15 anos, gestantes e/ou nutrízes limitado a cinco benefícios por família e Benefício Variável Vinculado ao Adolescente concedidos para famílias com jovens entre 16 e 17 anos, limitado a dois jovens por família (opção correta).

**Nível de dificuldade:** Médio.

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

**Referência:** 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.

**Domínio cognitivo:** Avaliação

**14. (Unifeso, 2021) Vários casos de desnutrição chegaram ao Posto de Saúde do município X, em um intervalo de três meses. Crianças menores de 5 anos eram particularmente afetadas pela doença. O relato dos cuidadores tinha em comum a falta de alimento, de saneamento e de trabalho. Com a finalidade de estabelecer as estratégias de ação, a equipe local do Posto de Saúde (médico clínico geral, enfermeiro e nutricionista) definiu, como parte do protocolo de atendimento a desnutridos:**

- (A) o diagnóstico através de medidas antropométricas, exames laboratoriais, sinais clínicos e fatores sociais e econômicos.  
 (B) a prioridade da intervenção na recuperação da massa muscular, capaz de garantir o suporte energético do crescimento.  
 (C) a garantia de uma alimentação rica em vitaminas e minerais, uma vez que essa conduta é que vai permitir a recuperação do peso.  
 (D) a garantia da internação, uma vez que isso leva a uma possibilidade maior de sucesso no tratamento.  
 (E) uma intervenção que leve em conta os fatores biológicos, econômicos e sociais que determinam a desnutrição.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito ao atendimento nutricional de crianças com desnutrição energético-proteica.

**Justificativa:** A desnutrição energético-proteica grave acarreta depleção nutricional global do paciente. A diminuição dos estoques de glicogênio e gorduras promoverá redução da reserva energética, fazendo com que a massa proteica se torne fonte de energia. Além da escassez de macronutrientes, há deficiência de micronutrientes (vitamina A e E, cobre, magnésio, zinco e selênio), contribuindo para a disfunção do sistema imune, maior quantidade de radicais livres produzidos e redução da síntese de enzimas e proteínas. Sendo assim, o protocolo de atendimento aos pacientes desnutridos deve ter uma intervenção que leve em conta os fatores biológicos, econômicos e sociais que determinam a desnutrição.

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referência:** Fechner A, Böhme C, Gromer S, Funk M, Schirmer R, Becker K. Antioxidant status and nitric oxide in the malnutrition syndrome kwashiorkor. *Pediatr Res* 2001;49:237-43.

Falbo AR, Alves JG. Severe malnutrition: epidemiological and clinical characteristics of children hospitalized in the Instituto Materno Infantil de Pernambuco (IMIP), Brazil. *Cad Saude Publica* 2002;18:1473-7.

Oliveira FL. Aspectos clínicos e laboratoriais da desnutrição energético-proteica. In: Nóbrega FJ. Distúrbios da nutrição na infância e adolescência. Rio de Janeiro: Revinter; 2007. p. 195-206.

**Domínio cognitivo:** Aplicação

**15. (Unifeso, 2021)**

**Texto I**

**Já nas primeiras horas de vida, o mundo entra pela boca. Junto com o leite, o bebê recebe o calor, o toque e o cheiro de quem o alimenta. Sente, ainda que de forma sutil, a presença — ou a falta — do afeto. E, depois das primeiras mamadas, a fome jamais será apenas de alimento. Ao longo da existência, as relações continuam permeadas pelos significados simbólicos que a comida assume na vida de cada um, seja na recusa do anoréxico, seja na voracidade do bulímico, seja na relação de amor e ódio dos obesos com os alimentos.**

LEAL, Gláucia. In: *Mente e cérebro*. Edição especial n.º 11, p. 41 (com adaptações).

**Texto II**

**Combinação tipicamente nacional, a dupla feijão e arroz foi citada, mas não o suficiente para integrar a lista dos 15 alimentos que deveriam estar no cardápio do brasileiro pelo menos uma vez por semana. A seleção foi o resultado de pesquisa realizada com especialistas — médicos, nutricionistas e nutrólogos.**

MANTOVANI, Flávia e DÁVILA, Marcos. In: *Folha de S. Paulo*, 13/10/2005 (com adaptações).

**Considerando os textos I e II acima, assinale a opção correta.**

- (A) Ao afirmar que, “depois das primeiras mamadas, a fome jamais será apenas de alimento”, o texto I se refere a aspectos das dimensões sociais e antropológicas que influenciam a alimentação.  
 (B) A ingestão do leite pelo bebê, referida no texto I, constitui comportamento não-automático relacionado à vida e que envolve respiração, digestão e alimentação.  
 (C) A busca pela modernidade alimentar, que se traduz pela praticidade e rapidez de refeições compostas de alimentos prontos e pela garantia de alimentação saudável e variada, justifica, com relação ao feijão e ao arroz, o resultado da pesquisa referida no texto II.  
 (D) Especialistas apresentam preocupação com as quantidades de arroz e feijão consumidas pelos brasileiros, como pode ser inferido do texto II.

- (E) O resultado da pesquisa mencionado no texto II é consequência do que se denomina atualmente prática reconstruída e confirma a ideia de que um bom almoço se compõe de arroz, feijão, carne e salada.

**Intenção:** Refletir sobre a simbologia do alimento

**Justificativa:** A questão correta é a alternativa "A", porque a alimentação além de uma necessidade biológica é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos entre outros. Os significados são construídos através das relações sociais e culturais. A alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano. O comportamento alimentar da criança é submetido a determinantes fisiológicos, alternância entre a sensação de fome e saciedade. A sensação de fome gera comportamentos como choro e gritos, e depois a mãe busca regular esses comportamentos com ritmos sociais (dia e noite, trabalho, repouso). Depois com introdução dos alimentos complementares, a criança desenvolve seu gosto, aprendendo a gostar daquilo que é bom na sua cultura.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

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

**Referência:** Maciel ME. Identidade Cultural e alimentação. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Canesqui AM. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

Carneiro H. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Paulin JP, Proença RPC. O espaço social alimentar: um instrumento para os estudos de modelos alimentares. Rev. Nutr., Campinas, 16(3): 245-256, jul./set., 2003.

**Domínio cognitivo:** Análise

16. (Unifeso, 2021) Na avaliação do estado nutricional, utilizamos um índice que é a combinação entre duas medidas antropométricas ou entre uma medida antropométrica e uma medida demográfica. O MS/SISVAN recomenda índices específicos para as diferentes faixas etárias. Acerca disso, numere a coluna da direita de acordo com sua correspondência com a coluna da esquerda.

- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| 1. 0 a 5 anos   | ( ) E/I, IMC/idade.           |
| 2. 5 a 10 anos  | ( ) IMC, CC.                  |
| 3. 10 a 19 anos | ( ) E/I, P/I, IMC/idade.      |
| 4. 20 a 60 anos | ( ) IMC.                      |
| 5. > 60 anos    | ( ) E/I, P/I, P/E, IMC/idade. |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- (A) 4 - 3 - 5 - 1 - 2.  
**(B) 3 - 4 - 2 - 5 - 1.**  
 (C) 2 - 4 - 3 - 5 - 1.  
 (D) 3 - 5 - 1 - 4 - 2.  
 (E) 1 - 5 - 2 - 4 - 3.

**Intenção:** Refletir sobre a avaliação nutricional em diferentes faixas etárias.

**Justificativa:** A Avaliação Nutricional é realizada com base nas informações de peso e estatura/comprimento. 0 a 5 anos → E/I, P/I, P/E, IMC/idade; 5 a 10 anos → E/I, P/I, IMC/idade; 10 a 19 anos → E/I, IMC/idade; 20 a 60 anos → IMC, CC.; > 60 anos → IMC.

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

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

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.

**Domínio cognitivo:** Avaliação

17. (Unifeso, 2021) A amamentação é o método alimentar de escolha para todos os bebês normais, e não deve ser contraindicada na seguinte situação:

- (A) Tuberculose.  
**(B) Dependência química.**  
 (C) mulheres portadoras do vírus HTLV1 e HTLV2.  
 (D) Mastite.  
 (E) Mulheres portadoras do vírus HIV.

**Intenção:** Aplicar o conhecimento no que diz respeito às comorbidades que impossibilitam a amamentação.

**Justificativa:** Das situações citadas acima, a única que não impede a amamentação é a mastite. Em todas as outras (Tuberculose, Dependência química, mulheres portadoras do vírus HIV, HTLV1 e HTLV2, Síndrome da imunodeficiência adquirida) o aleitamento materno é contraindicado.

**Nível de Dificuldade:** Médio.

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

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

Cardoso EC, Fernandes RAQ. Situações maternas impeditivas do aleitamento materno: uma revisão bibliográfica. Rev Saúde (Guarulhos). 2013;7(1-2):50-6. Disponível em: <http://revistas.ung.br/index.php/saude/article/view/1372>

**Domínio cognitivo:** Aplicação

18. (Unifeso, 2021) A Doença Hipertensiva Específica da Gravidez (DHEG) pode ser classificada como Pré-Eclâmpsia (PE) ou Eclâmpsia (E), agravadas pela Síndrome de HELLP. A respeito da Síndrome de HELLP, considerando as afirmativas abaixo, assinale a alternativa correta:

I - HELLP são as iniciais usadas para descrever condição de paciente com pré-eclâmpsia grave que apresenta hemólise (H), níveis baixos de enzimas hepáticas (EL) e um número elevado de plaquetas (LP).

II - Entre as síndromes hipertensivas, a síndrome HELLP destaca-se por apresentar, em todo o mundo, os piores resultados maternos e perinatais.

III - A Síndrome de HELLP se caracteriza por sinais de extrema gravidade associada a insuficiência cardíaca congestiva, hepatomegalia dolorosa, icterícia, cianose, diurese inferior a 500ml/24h.

IV - As principais complicações da Síndrome de HELLP são o descolamento prematuro de placenta, insuficiência renal, coagulopatia grave, choque e alterações neurológicas.

V - HELLP são as iniciais usadas para descrever condição de paciente com pré-eclâmpsia grave que apresenta hemólise (H), níveis elevados de enzimas hepáticas (EL) e um número baixo de plaquetas (LP).

**(A) Somente a afirmativa I é incorreta.**

(B) Somente as afirmativas III, IV e V estão corretas.

(C) Somente a afirmativa V está incorreta.

(D) As afirmativas I e III estão incorretas.

(E) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

**Intenção:** Refletir criticamente no que diz respeito às síndromes hipertensivas da gestação.

**Justificativa:** A Síndrome de HELLP é uma situação que acontece na gravidez e que é caracterizada por hemólise, que corresponde à destruição das hemácias, alteração das enzimas do fígado e diminuição na quantidade de plaquetas, o que pode colocar em risco tanto a mãe quanto o bebê. HELLP são as iniciais usadas para descrever condição de paciente com pré-eclâmpsia grave que apresenta hemólise (H), níveis elevados de enzimas hepáticas (EL) e um número baixo de plaquetas (LP).

**Nível de Dificuldade:** Médio.

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

**Referência:** Brasil. Ministério da Saúde. Gestaçao de Alto Risco Manual Técnico. 2012.

Oliveira, C.A. et al. Síndromes hipertensivas da gestação e repercussões perinatais. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., Recife, v. 6, n. 1, p. 93-98, Mar. 2006.

**Domínio cognitivo:** Análise

19. (Unifeso, 2021) Durante o período gestacional, a avaliação antropométrica materna deve ocorrer em todas as consultas da Assistência Pré Natal. Para que as gestantes com estado nutricional pré-gestacional considerado de baixo peso, adequado e obesidade tenham melhores prognósticos obstétricos, recomenda-se segundo os Comitês do IOM, MS e OMS ganho de peso respectivamente de:

- (A) 12,5 a 18kg, 11,5 a 16kg e 7 a 11,5kg.
- (B) 12,5 a 18kg, 11,5 a 16kg e 5 a 9 kg.
- (C) 11,5 a 16kg, 7 a 11,5kg e até 7 kg.
- (D) 11,5 a 16kg, 7 a 11,5kg e até 6 a 11 kg.
- (E) 12,5 a 18kg, 7 a 11,5kg e até 6 kg.

**Intenção:** Refletir criticamente no que diz respeito ganho de peso gestacional.

**Justificativa:** O ganho de peso na gestação deve ser suficiente para promover o desenvolvimento fetal completo e também para armazenar nutrientes adequados no organismo materno para o aleitamento. Nenhuma mulher deve perder peso durante a gravidez, independente do seu Índice de Massa Corporal (IMC) antes de engravidar. O Institute of Medicine (IOM) recomenda as faixas de ganho de peso ideal durante a gestação. No caso de gestação de feto único, o ganho de peso total (kg) recomendado é: Gestantes com baixo peso pré-gestacional: entre 12,5 e 18 kg; Gestantes com peso adequado pré-gestacional (eutróficas): entre 11,5 e 16 kg; Gestantes com sobrepeso pré-gestacional: entre 7 e 11,5 kg; Gestantes com obesidade pré-gestacional: entre 5 e 9 kg.

**Nível de Dificuldade:** Médio.

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

**Referência:** Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2012. Padilha PDC, Accioly E, Libera BD, Chagas C, Saunders C. Anthropometric assessment of nutritional status in Brazilian pregnant women. Rev Panam Salud Publica. 2009;25(2):171-178.

**Domínio cognitivo:** Análise

20. (Unifeso, 2021) As náuseas e vômitos são sintomas comuns no início da gravidez, desta forma o nutricionista deverá orientar estas gestantes para que as refeições sejam:

- (A) Frequentes, regularmente secas, ricas em proteínas.
- (B) Frequentes, à base de líquidos, ricas em carboidratos.
- (C) Com intervalos maiores, regularmente secas, ricas em lipídeos.
- (D) Frequentes, regularmente secas, ricas em carboidratos.
- (E) Com intervalo maiores, à base de líquidos, ricas em proteínas.

**Intenção:** Refletir no que diz respeito à dietoterapia de gestantes.

**Justificativa:** A fim de se diminuir os sintomas relacionados às mudanças ocasionadas no primeiro trimestre de gestação, tais como as náuseas e vômitos, é indicado que a gestante tenha refeições frequentes (máximo de três horas de intervalo), regularmente secas e ricas em carboidratos.

**Nível de Dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição humana Clínica

**Referência:** Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2012.

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

**Domínio cognitivo:** Análise

21. (Unifeso, 2021) A carência de iodo é grave em todas as faixas etárias, mas os efeitos da ingestão deficiente durante a gravidez são trágicos para o desenvolvimento fetal. Sobre esse micronutriente e os efeitos em todas as etapas de crescimento e desenvolvimento, particularmente no feto, no neonato e no bebê, aponte as assertivas verdadeiras:

- I - O iodo é continuamente renovado na tireóide pela sua constante captação do sangue, síntese e secreção de hormônios tireoideanos.
- II - Os hormônios da tireóide têm funções importantes no metabolismo de proteínas, carboidratos, lipídios, água e elementos minerais.
- III - O iodo urinário não reflete o nível de ingestão do iodo.
- IV - O bócio e o cretinismo endêmico são as manifestações clínicas mais sérias da deficiência do iodo. V. 70 a 80% do iodo do corpo humano estão concentrados na glândula tireoide, como constituintes dos hormônios tiroxina e triiodotironina.

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

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos distúrbios por deficiência de iodo no grupo materno-infantil

**Justificativa:** Apenas a questão III é falsa. Mais de 80% do iodo ingerido é excretado na urina. Portanto, o iodo urinário reflete mais concretamente o nível de ingestão.

**Nível de Dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição humana clínica

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

22. (Unifeso, 2021) Sobre a diretriz de Vigilância Alimentar e Nutricional, da PNAN é correto afirmar que:

- I - Vigilância alimentar e nutricional é um banco de dados que visa a descrição contínua e na predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes.
- II - A Vigilância Alimentar e Nutricional subsidiará o planejamento da atenção nutricional e das ações relacionadas à promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável e à qualidade e regulação dos alimentos, nas esferas de gestão do SUS.
- III - O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é descrição contínua e a predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população e seus fatores determinantes.
- IV - O SISVAN é operado a partir da atenção terciária à saúde, tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional de crianças e gestantes atendidos pelo SUS.

Quais afirmativas estão corretas?

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

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do estudante no que diz respeito à Vigilância Alimentar e Nutricional.

**Justificativa:** A vigilância Alimentar e Nutricional objetiva principalmente a prevenção com ações de promoção de saúde e linhas de cuidado.

**Nível de Dificuldade:** Difícil.

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

**Referência:** Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN: Uma visão ampliada. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**23. (Unifeso, 2021) Após sua graduação, você foi convidado (a) a coordenar uma pesquisa científica a ser realizada no Nordeste do Brasil. A pesquisa tem como objetivo avaliar a insegurança alimentar das famílias dessa região. Você avalia os métodos utilizados para avaliar a SAN e decide utilizar a EBIA. Marque a melhor justificativa para sua escolha:**

- (A) Trata-se de um método de baixo custo e permite avaliar a disponibilidade de kcal/per capita.
- (B) Permite realizar medições múltiplas, válidas e pertinentes nos aspectos de qualidade, custo e variedade da alimentação.
- (C) Possibilita a detecção de problemas na alimentação de cada indivíduo tanto na quantidade como na qualidade.
- (D) Capta como as pessoas mais atingidas percebem a insegurança alimentar e a fome, incluindo as dimensões psicológicas.
- (E) Utiliza os índices antropométricos mais comumente empregados nas pesquisas nacionais: Peso e Comprimento/Altura e permite a comparação com valores de referência

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos métodos de avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional.

**Justificativa:** A EBIA é o único método de avaliação que é capaz de permitir que os próprios indivíduos percebam o grau de insegurança alimentar que estão inseridos e capta as questões psicológicas, como anseios, preocupações e inseguranças.

**Nível de Dificuldade:** Difícil.

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

**Referência:** 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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**24. (Unifeso, 2021) 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:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito aos fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos.

**Justificativa:** A atividade de água elevada da carne in natura favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto. Alimentos com  $A_w > 0,98$  (carnes) apresentam maior probabilidade para o crescimento de microrganismos patogênicos.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** GAVA, A.J; Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Capítulo II: Microbiologia dos Alimentos; Seção 4: Fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos. Editor: Nobel.

**Domínio cognitivo:** Avaliação.

**25. (Unifeso, 2021) Em uma fábrica de sucos tropicais, várias análises devem ser efetuadas para monitorar a qualidade na recepção dos frutos, durante a fabricação dos sucos na linha de processamento e do produto pronto para o consumo. Entre as análises realizadas para esse controle de qualidade, algumas permitem verificação rápida do atributo pesquisado e são imprescindíveis nesse tipo de fábrica. A respeito dessas técnicas analíticas, julgue os seguintes itens.**

**I - A refratometria pode ser empregada para medir o teor de sólidos solúveis, o qual influencia a qualidade dos frutos e de seus derivados.**

**II - A determinação do pH indica a suscetibilidade do produto à ação microbiana.**

**III - A refratometria permite que se avalie o grau de maturação do fruto pela determinação da cor da polpa.**

**Assinale a opção correta.**

- (A) Apenas o item I está correto.
- (B) Apenas os itens I e II estão corretos.
- (C) Apenas os itens I e III estão corretos.
- (D) Apenas os itens II e III estão corretos.
- (E) Apenas o item II está correto.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito às análises de controle de qualidade de frutas e bebidas de frutas.

**Justificativa:** I - A refratometria é uma técnica utilizada para avaliar a concentração de sólidos solúveis em frutas e sucos; II - Frutas e sucos são classificados como alimentos ácidos cujo pH pode variar entre 4 –4,5, um aumento na faixa de pH nesses produtos pode propiciar ação microbiana por isso é importante a determinação e o controle do pH.

**Nível de dificuldade:** Difícil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** GAVA, A.J; Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. Capítulo II: Microbiologia dos Alimentos; Seção 4: Fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos. Editor: Nobel.

**Domínio cognitivo:** Análise.

**26. (Unifeso, 2021) 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) Pesagem, limpeza, divisão simples, divisão com separação de partes e descascar.
- (D) Divisão por tipo de ingrediente, limpeza, união e misturar.
- (E) Limpeza, divisão simples, divisão com separação de partes e união.

**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, esprenher, coar e sedimentar. A união se caracteriza por misturar, bater, amassar ou sovar.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**27. (Unifeso, 2021) 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) 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.
- (B) Deve conter apenas a listagem detalhada dos ingredientes, que permita a separação prévia de todos os alimentos a serem utilizados.
- (C) O modo de preparo não precisa ser descrito.
- (D) Não há necessidade de descrever as quantidades em medidas caseiras ou padronizadas e em gramas.
- (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:** A FTP deve conter o maior número de informações possíveis que facilitem o planejamento e a execução da rotina dentro de uma UAN.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**28. (Unifeso, 2021) 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) O lombo e o pernil do porco são as partes menos valorizadas do animal.
- (B) O ossobuco bovino é uma carne mais utilizada como carne moída, por ser extremamente enervada.
- (C) 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.
- (D) Peito, pescoço e acém de bovinos são carnes consideradas de segunda, pois são carnes mais rijas, com maior teor de tecido muscular.
- (E) Os cortes bovinos de segunda ficam mais macios se assados ou grelhados.

**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.

**Nível de dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**29. (UFTM – 2013) A respeito do glúten, nutriente envolvido na doença celíaca, assinale a alternativa correta.**

- (A) O glúten é uma proteína presente em alguns cereais, que tem a capacidade de conferir elasticidade às massas quando em contato com a água.
- (B) As principais fontes de glúten são o trigo, o centeio, a cevada e o milho.
- (C) A propriedade elástica conferida pelo glúten deve-se à oxigenação das massas, tornando-as mais aeradas.
- (D) Ao entrar em contato com o calor, a estrutura do glúten não sofre alterações, o que confere maciez aos produtos.
- (E) Pessoas portadoras da doença celíaca podem consumir o glúten esporadicamente em sua dieta, por sistema de rodízio.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à doença celíaca.

**Justificativa:** As principais fontes de glúten são o trigo, centeio, cevada e aveia. O milho não é fonte de glúten. As massas tornam-se aeradas, pois a rede de glúten é capaz de reter o CO<sub>2</sub> (gás carbônico) produzido na fermentação. Em contato com o calor o glúten coagula, formando os tabiques que limitam os orifícios produzidos pela expansão do gás no interior do pão e confere a característica crocante ao pão fresco. O tratamento da doença celíaca consiste na eliminação do glúten da dieta, por toda a vida.

**Nível de dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**30. (Unifeso, 2021) O consumo adequado de fibras dietéticas vem sendo investigado por diversos estudos, mostrando benefícios na saúde quanto à redução de algumas doenças crônicas, à melhora dos níveis dos lipídeos séricos e da glicemia, além de atuar também no sistema imunológico e no controle da diarreia e da constipação.**

**Levando-se em consideração as características e os efeitos das fibras dietéticas, assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) Nas doenças crônicas, como obesidade, hipertensão e diabetes, o uso das fibras solúveis e insolúveis demonstra benefícios por mecanismos diferenciados, devendo ser recomendado seu uso por meio de alimentos que são fontes alimentares.
- (B) Em geral, a fibra alimentar, após sofrer ação das enzimas digestivas humanas, sofre fermentação de seus componentes no intestino grosso, o que impacta a velocidade do trânsito intestinal, no pH do cólon e em subprodutos com importante função.
- (C) O efeito das fibras do grupo das pectinas, das gomas e da inulina está mais direcionado para aumentar o tempo de trânsito intestinal e estomacal;

já a lignina e a celulose tendem a diminuir o tempo de trânsito intestinal.

- (D) Na constipação clássica, o tratamento de primeira linha, geralmente, inclui um aumento da ingestão de fibras e de líquidos. Do ponto de vista fisiológico, é comum direcionar o aumento do consumo de fibras insolúveis que dão mais peso às fezes.
- (E) As fibras solúveis são responsáveis, por exemplo, pelo aumento da viscosidade do conteúdo intestinal e redução do colesterol plasmático.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante em definição, classificação e efeito fisiológico das fibras alimentares.

**Justificativa:** A fibra alimentar (FA) é descrita como uma classe de compostos de origem vegetal constituída sobretudo de polissacarídeos e substâncias associadas que, quando ingeridos, não sofrem hidrólise, digestão e absorção no intestino delgado de humanos.

**Nível de dificuldade:** médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

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

**Domínio cognitivo:** Avaliação.

**31. (Unifeso, 2021) Os lipídios são as gorduras presentes nos alimentos e quando consumidos da maneira correta trazem benefícios para saúde, como transporte de vitaminas, síntese de hormônios e isolamento térmico para o corpo. Para serem absorvidos pelo organismo, as gorduras são quebradas em unidades menores através da ação de qual enzima?**

- (A) protease.
- (B) amilase.
- (C) lipase.
- (D) lactase.
- (E) papaína.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre a digestão dos lipídeos.

**Justificativa:** Digestão é o processo em que as grandes moléculas presentes nos alimentos são quebradas em componentes menores, em tamanho suficientemente pequeno para ser absorvido no trato gastrointestinal. Os triacilgliceróis, os fosfolipídios e os ésteres de colesterol dos alimentos, ao serem ingeridos, necessitam ser digeridos para poderem atravessar as membranas das células intestinais. A digestão dos lipídios é efetuada por enzimas que digerem os triacilgliceróis, denominadas lipases pancreáticas

**Nível de dificuldade:** fácil

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**32. (Unifeso, 2021) 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.**

**I - 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).**

**II - 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.**

**III - 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.**

**IV - 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.**

**Com base nas afirmações, assinale aquelas que estão corretas**

- (A) Apenas I e II.
- (B) Apenas I e IV.
- (C) Apenas III e IV.
- (D) Apenas I e III.
- (E) todas as afirmativas.

**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.

**Nível de dificuldade:** médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**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.

**Domínio cognitivo:** Compreensão.

33. (Unifeso, 2021) O Guia Alimentar para a População Brasileira tem como propósito a promoção da saúde e a prevenção de enfermidades, onde suas recomendações poderão ser úteis a todos aqueles que padeçam de doenças específicas. O Guia realiza recomendações gerais que orientam a escolha de alimentos para compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada e, ao mesmo tempo, promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis.

Em relação ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo, relacione o tipo de processamento empregado na produção com a característica do produto.

I - In natura.

II – Minimamente processados.

III – Processados.

IV – Ultraprocessados.

( ) 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.

( ) 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.

( ) 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.

( ) Alimentos que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.

(A) I, II, III, IV.

(B) II, I, III, IV.

(C) III, I, IV, II.

(D) I, III, IV, II.

(E) I, II, IV, III.

**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.

**Nível de dificuldade:** fácil

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

**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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

34. (Unifeso, 2021) Na adolescência, as necessidades de vitaminas e minerais estão elevadas devido à maior demanda para síntese de massa corporal livre de gordura, ossos e maturidade sexual. Assinale a alternativa em que se encontram os nutrientes associados à esta demanda.

(A) Vitamina B 12, magnésio e fósforo.

(B) Cálcio, vitamina D, ferro e zinco.

(C) Ferro, vitamina B 9 e vitamina C.

(D) Proteínas, zinco, vitamina A.

(E) Ácidos graxos, vitamina A e vitamina C.

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar os principais nutrientes para os adolescentes

**Justificativa:** A aquisição de massa óssea é gradual durante a infância e acelerada durante a adolescência até o indivíduo atingir a maturidade sexual. Quase 50% da massa óssea é obtida nessa fase, pois o acúmulo de cálcio é triplicado e por isso esse mineral é importante nessa fase da vida. No período da adolescência, há um aumento das necessidades de ferro devido à expansão do volume plasmático para disposição de maior massa eritrocitária e de maior quantidade de mioglobina, importante no desenvolvimento da massa muscular. O zinco tem adquirido importância na nutrição por estar relacionado à regeneração óssea e muscular, ao desenvolvimento ponderal e à maturação sexual. Estima-se, em diversos estudos disponíveis no Brasil, que a deficiência de zinco afeta cerca de 30% de crianças e adolescentes no país.

**Nível de dificuldade:** fácil

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

35. (Unifeso, 2021) A saúde da microbiota intestinal, depende de diversos fatores. Ela pode ser modulada através de prebióticos, probióticos e simbióticos.

Assinale (1) para Prebióticos, (2) Probióticos e (3) para Simbióticos.

( ) Alguns exemplos são bifidobactérias com galactooligosacarídeos, bifidobactérias com frutooligosacarídeos e Lactobacillus com lactitol.

( ) São micro-organismos vivos presentes em alimentos como o iogurte e leites fermentados. Atuam na imunomodulação intestinal evitando a translocação bacteriana, favorecendo a recuperação da permeabilidade intestinal, suprimindo algumas cepas bacterianas e a produção de citocinas como o TNF- $\alpha$ , levando ao aumento da imunoglobulina

( ) São carboidratos não digeríveis que promovem o crescimento de certas bactérias no cólon, proporcionando benefícios à saúde.

( ) Atuam na proliferação de bactérias benéficas, preservação da mucosa intestinal, manutenção de eletrólitos e fluidos intestinais, defesa contra microorganismos patogênicos, estimulação da imunidade e de certas propriedades nutricionais no trato gastrointestinal.

A sequência CORRETA é:

(A) 3 – 2 – 1 – 1.

(B) 1 – 3 – 2 – 1.

(C) 2 – 3 – 1 – 2.

(D) 3 – 2 – 1 – 3.

(E) 2 – 1 – 1 – 3.

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de diferenciar prebióticos, probióticos e simbióticos.

**Justificativa:** Os probióticos são definidos como microrganismos vivos que, ao serem administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios ao hospedeiro. Os prebióticos são oligossacarídeos não digeríveis, fermentáveis que estimulam o crescimento e a atividade da microbiota gastrointestinal, assim conferindo benefícios à saúde do hospedeiro (International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics [IASPP], 2015). A combinação de pro- e prebióticos é algumas vezes denominada como simbiótica

**Nível de dificuldade:** médio

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referência:** MAHAN L K e ESCOTT-STUMP S. KRAUSE - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14ª Edição, Ed. Elsevier, 2018.

**Domínio cognitivo:** Análise.

**36. (Unifeso, 2021) Alergia Alimentar é a denominação utilizada para as reações adversas aos alimentos não tóxicas, que envolvem mecanismos imunológicos, resultando em grande variabilidade de manifestações clínicas. Assinale a alternativa que apresenta os principais alimentos alergênicos.**

- (A) Amendoim, oleaginosas, frutos do mar, brócolis e arroz.
- (B) Leite de vaca, peixes, chocolate, banana e beterraba.
- (C) Leite de soja, leite de cabra, oleaginosas, pão, maçã e feijão.
- (D) Leite de vaca, trigo (glúten), ovo, amendoim e frutos do mar.
- (E) Leite de cabra, oleaginosas, banana e ovo.

**Intenção:** Verificar se o estudante é capaz de identificar os principais alimentos causadores de alergia alimentar

**Justificativa:**

**Tabela 3**

Principais componentes e suas implicações na alergia alimentar<sup>45</sup>

Alimento	Principais componentes	A presença de IgE específica
Leite	Caseínas (um conjunto de caseínas)	Persistência de alergia
	Alfa-lactoalbumina	
	Beta-lactoglobulina	
	Albumina sérica bovina	Reação à carne bovina
Ovo: clara	Ovomucoide	Maior gravidade e persistência de
	Ovoalbumina	Risco de reações ao ovo cru ou a algumas vacinas
Ovo: gema	Livetina	Reatividade cruzada entre ovo e
Trigo	α-5 gliadina	Marcador de reações alérgicas e induzida por exercício
Amendoim	Ara h 2	Maior reatividade clínica e maior
	Ara h 8	Reações mais leves de menor gravidade
Castanhas	Cor a 9	Maior reatividade clínica
Crustáceos	Tropomiosina	Reatividade cruzada com ácaros
Carnes	Alfa-gal	Anafilaxia tardia com a ingestão

ASBAI. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Diagnóstico, tratamento e prevenção.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referência:** ASBAI. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Diagnóstico, tratamento e prevenção.

Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**37. (ENADE – 2016) No processo de envelhecimento, ocorrem diversas alterações anatômicas, fisiológicas e funcionais no organismo, com repercussões nas condições de saúde, nutrição e qualidade de vida. Muitas mudanças são progressivas e ocasionam efetiva redução na capacidade funcional do idoso, afetando desde a sensibilidade para o paladar até os processos metabólicos. Tais alterações podem ainda produzir efeitos nos diferentes sistemas do organismo, que diminuem a aptidão e a performance física.**

**Considerando a necessidade de adaptações na alimentação e na prática de atividades físicas pelos idosos, avalie as afirmações a seguir.**

**I - A utilização de temperos naturais e especiarias é uma estratégia recomendada para evitar o uso excessivo de sal, hábito frequente entre idosos, causado pela diminuição do paladar.**

**II - O sedentarismo associado à ingestão deficiente de alguns minerais e proteínas pode levar à perda de força e de massa muscular em idosos, processo conhecido como sarcopenia.**

**III - A substituição diária do jantar por café com leite, pão e manteiga, hábito comum entre**

**idosos, pode ser recomendada, sem prejuízo nutricional, caso seja consumida uma refeição equilibrada no almoço.**

**IV - Para indivíduos idosos, é recomendada a adoção de programa de exercícios e dieta individualizados com vistas à manutenção da massa muscular.**

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

(A) I e III.

(B) I e IV.

(C) II e III.

(D) I, II e IV.

(E) II, III e IV.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre as particularidades do processo de envelhecimento, bem como as características da avaliação nutricional deste grupo.

**Justificativa:** O processo de envelhecimento é irreversível, natural e progressivo. É influenciado por fatores ambientais, genéticos, culturais e da presença de doenças. A orientação nutricional deve ser um dos componentes da atenção à saúde da pessoa idosa, uma vez que a alimentação saudável contribui para a promoção da saúde e para a prevenção de doenças. As medidas apresentadas em aula podem contribuir para que as refeições se tornem mais prazerosas para o dia-a-dia da pessoa idosa, favorecendo a autonomia, o entrosamento social, a segurança alimentar e nutricional e o envelhecer de forma mais saudável.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3. Capítulo 9: Avaliação Nutricional em Diferentes Situações (Adultos e Idosos).

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733694. Capítulo 24: Avaliação Nutricional de Idosos.

**Domínio cognitivo:** Compreensão.

38. (ENADE – 2013) Uma nutricionista que atua em uma equipe de saúde ampliada da Atenção Básica atendeu uma adolescente de 16 anos de idade, com baixo nível socioeconômico, que cursa o 8º ano do Ensino Fundamental, com as seguintes características: peso: 72,7 Kg; altura: 165 cm; índice de massa corporal (IMC) = 26,73 kg/m<sup>2</sup>; estágio de Tunner: P5, M5; idade da menarca: 10 anos; consumo alimentar: 1º dia: 2 600 kcal, 2º dia: 3 000 kcal, 3º dia: 2 800 kcal. A adolescente relatou baixo consumo de frutas, verduras e derivados do leite. Pelo menos três vezes na semana a adolescente faz refeições fora do domicílio.

Com relação a essa avaliação nutricional e tema correlato, assinale a alternativa correta.

- (A) A adolescente encontra-se na fase de estirão do crescimento e, por esse motivo, recomenda-se um plano alimentar para manutenção do peso atual.
- (B) A idade, o peso e a composição corporal da adolescente são informações suficientes para a avaliação do seu estado nutricional.
- (C) A necessidade média estimada (EAR = *Estimated Average Requirement*) utilizada na avaliação dietética, é o valor de ingestão de um nutriente, estimado para atender as necessidades de 50% dos indivíduos de um grupo específico.
- (D) A necessidade energética estimada (EER = *Estimated Energy Requirement*) da adolescente pode ser calculada pela média de consumo energético de, pelo menos, três dias de consumo alimentar.
- (E) A adolescente necessita de suplementação medicamentosa de 1 300 mg de cálcio, devido ao baixo consumo de leite e derivados.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre as características e especificidades na avaliação nutricional de adolescentes.

**Justificativa:** A adolescência é caracterizada por crescimento e desenvolvimento acelerado (puberdade), aumento de gordura em meninas e de massa muscular em meninos. A puberdade refere-se as mudanças biológicas desta fase: maturação sexual e crescimento físico. Os adolescentes têm hábitos alimentares irregulares; fazem refeições fora de casa e mal balanceadas (consumo excessivo de calorias vazias).

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3. Capítulo 9: Avaliação Nutricional em Diferentes Situações – Página 254: Infância; Crianças de Zero a Dez anos e Adolescentes.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733694. Capítulo 22: Avaliação Nutricional de Adolescentes – Página 219.

**Domínio cognitivo:** Compreensão.

39. (ENADE – 2007) Com relação aos instrumentos utilizados na avaliação do consumo alimentar das pessoas, julgue os itens a seguir.

I - O questionário de frequência alimentar é um método retrospectivo de avaliação da ingestão de alimentos em determinado período.

II - O recordatório de 24 horas é um método de avaliação de consumo alimentar que permite inferir acerca do grau de adequação do consumo de macronutrientes.

III - A importância da avaliação do consumo alimentar em crianças reside no fato de que deficiências quantitativas e(ou) qualitativas do consumo acarretam, no curto prazo, atrasos pômbero-estaturais.

IV - A relação cintura-quadril é um indicador que possibilita uma estimativa do consumo de gordura total a partir dos 10 anos de idade.

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 estudante no que diz respeito as ferramentas de avaliação antropométrica e do consumo alimentar.

**Justificativa:** O questionário de frequência alimentar é considerado o mais prático e informativo método de avaliação da ingestão dietética habitual, útil em estudos epidemiológicos que relacionam a dieta com a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. Trata-se de um método retrospectivo de avaliação do consumo alimentar. Já o recordatório de 24h consiste em definir e quantificar todos os alimentos e bebidas ingeridos no dia anterior à entrevista. Avalia a dieta atual e estima valores absolutos ou relativos da ingestão de energia e nutrientes consumidos; incluindo a avaliação dos macronutrientes da dieta.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3. Capítulo 4: Anamnese Nutricional e Inquéritos Dietéticos - Página 50.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733694.

**Domínio cognitivo:** Compreensão.

40. (ENADE – 2016) A Doença do Refluxo Gastroesofágico (DRGE) de origem primária em crianças é caracterizada por episódios frequentes de vômito. O choro persistente após as refeições ou mamadas, bem como a perturbação do sono, a irritabilidade e a recusa alimentar são sinais sugestivos desta situação clínica. Manifestações respiratórias, como a aspiração de secreção ácida, e anemia com sangramento por erosão da mucosa digestiva são comuns na DRGE.

A respeito dos aspectos clínicos nutricionais da DRGE em crianças e da conduta nutricional adequada a esses casos, avalie as afirmações a seguir.

I - Deve-se aumentar a oferta de preparações com alta concentração de lipídios.

II - No período pós-prandial, deve-se evitar que a criança fique deitada.

III - A reposição de eletrólitos, como sódio e potássio, deve ser garantida em casos de vômitos frequentes.

IV - A consistência dos alimentos deve ser adequada à idade, com predominância daqueles com maior grau de espessamento, semilíquidos a pastosos.

V - Um dos indicadores antropométricos para a monitorização do estado nutricional é o peso em relação à estatura.

É correto apenas o que se afirma em:

(A) II e IV.

(B) I, II e V.

(C) I, III e IV.

(D) I, III e V.

(E) II, III, IV e V.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante a respeito das orientações clínico-nutricionais para a DRGE em pediatria.

**Justificativa:** A doença do refluxo gastroesofágico, ou DRGE, é uma doença do trato digestivo, caracterizada por um refluxo ácido crônico, que ocorre quando o conteúdo do estômago retorna para o esôfago. Em crianças, o refluxo gastroesofágico pode ser fisiológico, quando é natural, passageiro e não afeta o bem-estar ou patológico, causado por uma má-formação no aparelho digestivo, por maus hábitos alimentares e obesidade.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018. Parte V - Capítulo 27: Dietoterapia para as Doenças do Sistema Gastrointestinal – Página: 1912.

**Domínio cognitivo:** Avaliação.

41. (ENADE – 2016) A diarreia é uma das complicações mais comuns em pacientes com terapia nutricional enteral por sonda. Sua etiologia é multifatorial e pode ou não estar relacionada à fórmula administrada. A identificação da etiologia da diarreia é o primeiro passo para o seu tratamento.

A partir dessas informações, avalie as afirmações a seguir:

I - A redução dos episódios de diarreia pode ser obtida com a administração de fibras, probióticos e glutamina.

II - O uso de fórmulas oligoméricas está indicado nos casos de diarreia persistente, com suspeita de má-absorção.

III - A oferta de fórmula enteral com imunomoduladores e ômega 3 é recomendada nos casos de diarreia.

IV - A interrupção da nutrição enteral em pacientes com diarreia é uma conduta que deve ser adotada até a identificação dos fatores etiológicos.

É correto apenas o que se afirma em:

(A) I e II.

(B) I e IV.

(C) III e IV.

(D) I, II e III.

(E) II, III e IV.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante a respeito das condutas dietoterápicas voltadas para os casos de diarreia, bem como o cuidado em terapia nutricional e suas características.

**Justificativa:** Para garantir a eficácia e segurança da Terapia Nutricional Enteral aos pacientes, a ANVISA passou a exigir que os hospitais possuam uma Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). O profissional nutricionista é o responsável por um conjunto de cuidados relacionados à alimentação e à nutrição em seus diferentes níveis de complexidade e de intervenção, de acordo com as características individuais e o tipo de enfermidade.

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE) - Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition (BRASPEN) - DIRETRIZES BRASILEIRA DE TERAPIA NUTRICIONAL. BRASPEN Journal. BRASPEN J 2018; 33 (Supl 1):2-36.

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. [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada e Temática. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 60 p.: il.

**Domínio cognitivo:** Avaliação.

42. (ENADE – 2010) Um homem de 55 anos de idade, com alto risco para doença arterial coronariana, compareceu ao ambulatório de nutrição para consulta. Para que sejam observadas as recomendações nutricionais para redução do colesterol plasmático total, esse paciente deve ser orientado a:

(A) Reduzir o consumo de gorduras totais e de açúcares simples e aumentar a ingestão de leite integral e frutas.

(B) Aumentar o consumo de ácidos graxos monoinsaturados e de proteína vegetal e manter a ingestão de laticínios integrais.

(C) Substituir as carnes por alimentos e laticínios integrais, aumentar o aporte de fibra dietética e reduzir a quantidade de frituras.

(D) Retirar a gordura aparente das carnes, substituir os laticínios integrais por desnatados e reduzir a ingestão de gorduras vegetais hidrogenadas.

(E) Aumentar a ingestão de alimentos que são fontes de ácidos graxos poli-insaturados, reduzir a quantidade de açúcares simples e diminuir o número de refeições por dia.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante a respeito das condutas dietoterápicas nas doenças cardiovasculares e nas dislipidemias.

**Justificativa:** Os conteúdos alimentares de gorduras saturadas e de colesterol influenciam diretamente os níveis dos lipídios plasmáticos, em especial a colesterolemia. Dessa forma, a redução da ingestão desse tipo de gordura é o fator dietético mais importante para a redução dos níveis elevados do colesterol plasmático. Além disso, a gordura hidrogenada é um fator dificultador do metabolismo do colesterol, pois aumenta o LDL-colesterol e reduz o HDL-colesterol, aumentando assim a razão LDL-c/HDL-c e o risco para doenças cardiovasculares. Segundo a IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose, é recomendada a diminuição da ingestão de gordura, presentes na gordura aparente das carnes, vísceras, leite integral e seus derivados, embutidos, frios, pele de aves e frutos do mar.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Referências:** IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Arq Bras Cardiol 2007; 88(S1): 2-19.

Sociedade Brasileira de Diabetes. "Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes". São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.

**Domínio cognitivo:** Aplicação.

**43. (ENADE – 2016)** O novo Guia Alimentar para a População Brasileira tem como um de seus pressupostos o direito à alimentação saudável, saborosa e balanceada. Além de ser um instrumento de educação alimentar e nutricional, insere-se na estratégia global de promoção da saúde e do enfrentamento ao excesso de peso e comorbidades associadas. Considerando o proposto no novo Guia, avalie as afirmações a seguir.

I - Apresenta uma lista de alimentos ultraprocessados proibidos, cujo consumo, mesmo que esporádico, contribui para o aumento da incidência de obesidade nas populações.

II - Estrutura suas orientações em grupos de alimentos e na quantidade de porções a serem consumidas, recomendando que a alimentação se baseie em alimentos frescos, como frutas, carnes e legumes, e minimamente processados, como arroz, feijão e frutas secas.

III - É voltado tanto aos profissionais envolvidos na promoção da saúde da população, quanto às famílias brasileiras, apresentando uma linguagem de fácil compreensão para leigos.

IV - Orienta as pessoas a optarem por refeições caseiras e a evitarem produtos prontos que dispensam preparação culinária e em redes de *fast food*, uma vez que busca valorizar a culinária, principalmente a regional.

V - Enfatiza as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujas produção e distribuição sejam social e ambientalmente sustentáveis, como os alimentos orgânicos e os de base agroecológica.

É correto apenas o que se afirma em:

(A) I, II e III.

(B) I, II e IV.

(C) I, III e V.

(D) II, IV e V.

(E) III, IV e V.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante a respeito das recomendações nutricionais apresentadas no Guia Alimentar para a População Brasileira de 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. Voltados aos cidadãos, devem conter mensagens claras e orientações que sejam factíveis com fatores que vão além do ato de comer, como cultura alimentar local, disponibilidade de alimentos, renda, modos de vida, entre outros fatores.

**Nível de dificuldade:** Médio.

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

**Referências:**

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.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

**Domínio cognitivo:** Avaliação.

**44. (ENADE – 2013)** Com base nos dados contidos na ficha de cadastramento das famílias preenchida pelo agente comunitário de saúde (ACS), verificou-se uma frequência de 45% de hipertensão arterial sistêmica (HAS) na população maior de 40 anos de idade de um determinado município. O nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) elaborou uma atividade de educação alimentar e nutricional para esse grupo populacional, com foco na prevenção e no controle da HAS.

Considerando a situação hipotética apresentada e as orientações que devem ser priorizadas na situação descrita, avalie as afirmações a seguir.

I - Deve-se proibir o consumo de alimentos processados ou industrializados.

II - É necessário reduzir o consumo de alimentos ricos em sódio e potássio.

III - É preciso incentivar a ingestão adequada de cálcio.

IV - Deve-se orientar a população sobre a manutenção do peso corporal adequado.

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 a respeito da Educação Nutricional voltada para o público-alvo em destaque na questão.

**Justificativa:** A Educação Alimentar e Nutricional é um 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. O objetivo da prática da EAN é atingir o interlocutor alvo, sendo de qualquer faixa etária e pertencente a qualquer tipo de grupo populacional.

**Nível de dificuldade:** Médio.

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

**Referências:** ROCKETT, Fernanda. Educação nutricional. Porto Alegre SER - SAGAH 2017 1 recurso online ISBN 9788595020177.

**Domínio cognitivo:** Aplicação.

45. (ENADE - 2019) Na história das civilizações humanas, a agricultura esteve relacionada à origem de um fenômeno que se tornaria o marco da economia alimentar: o aumento demográfico. Entretanto, apesar de toda a força civilizatória da agricultura, muitos povos tornaram-se vulneráveis por falta de alimentos.

Mesmo com o aumento do volume de alimentos, o número de alimentos subnutridos é grande, como demonstrado pelos dados estatísticos da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). A análise dos dados revela que, até 2014, a quantidade de pessoas desnutridas no mundo estava diminuindo, porém, entre 2015 e 2017, esse número aumenta.

(LIMA, J.S.G. Segurança alimentar e nutricional: sistemas agroecológicos são a mudança que a intensificação ecológica não alcança. Ciência e Cultura, v.69, n.2, 2017 - adaptado)

Considerando a segurança alimentar e a nutrição no mundo, avalie as informações a seguir:

I) O conceito de segurança alimentar e nutricional admite que a fome e a desnutrição são problemas de oferta adequada e garantia de alimentos saudáveis, respeitando-se a diversidade cultural e a sustentabilidade socioeconômica e ambiental.

II) A segurança alimentar e nutricional compreende a produção e a disponibilidade de alimentos, bem como o acesso à alimentação adequada e saudável.

III) A escassez da oferta de alimentos nas últimas décadas decorre da falta de processos de produção e disseminação tecnológica que garantam a produção no campo frente às mudanças climáticas.

É correto o que se afirma em:

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

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do aluno sobre o conceito de SAN.

**Justificativa:** I - A alternativa está correta, pois o conceito de segurança alimentar e nutricional é abrangente e multidimensional, comportando, especialmente, duas dimensões: dimensão alimentar - relacionada à produção e disponibilidade de alimentos e dimensão nutricional - que incorpora aspectos relacionados à escolha e consumo de alimentos saudáveis, preparo dos alimentos, preservando valores nutricionais, boas condições de higiene e de saúde, garantindo utilização biológica dos alimentos. II - A alternativa está correta, pois o conceito de segurança alimentar e nutricional está relacionado à produção, a disponibilidade de alimentos e o acesso a alimentos saudáveis e com boas condições de higiene. III - A alternativa está incorreta, pois não há escassez de oferta de alimentos e sim um sistema alimentar desigual e não sustentável que privilegia alguns em detrimento de outros mais vulneráveis.

**Nível de dificuldade:** Fácil.

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

**Referência:** 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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

46. (ENADE-2007) Muitos foram os avanços no campo da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, em decorrência da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Com relação a esse tema, julgue as seguintes sentenças.

- I. Um dos objetivos do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) é assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
- II. De acordo com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, são deveres do poder público a promoção, o monitoramento e a avaliação do DHAA.
- III. Participavam do SISAN, entre outros, os conselhos de segurança alimentar e nutricional, nas três esferas de governo: federal, estadual e municipal.

Assinale a opção correta.

- (A) Apenas uma sentença está correta.
- (B) Apenas as sentenças I e II estão corretas.
- (C) Apenas as sentenças I e III estão corretas.
- (D) Apenas as sentenças II e III estão corretas.
- (E) Todas as sentenças estão corretas.

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do aluno sobre a PNAN.

**Justificativa:** I - A alternativa está correta pois o SISAN visa promover e garantir o acesso à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional e assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. II - A alternativa está correta pois, segundo o artigo número 2 da LOSAN, é dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade. III - A alternativa está correta pois, segundo a LOSAN, integram o SISAN: o CONSEA, a CAISAN, as Conferências Nacionais de SAN, instituições privadas e órgãos e entidades de SAN.

**Nível de dificuldade:** Médio.

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

**Referência:** 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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

47. (ENADE, 2010) Com relação ao tratamento dietoterápico para pacientes portadores de pancreatite crônica, avalie as asserções a seguir.

A substituição de óleo de soja pelo triglicerídeo de cadeia média (TCM) é uma conduta adequada para pacientes portadores de pancreatite crônica.

**PORQUE**

Os triacilgliceróis de cadeia longa (TCL) presentes no óleo de soja, ao contrário do TCM, requerem as lipases pancreáticas para serem desdobrados e absorvidos no intestino delgado.

Acerca das asserções acima, 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) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda é uma proposição falsa.
- (D) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda é uma proposição verdadeira.
- (E) As duas asserções são proposições falsas.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre a terapia nutricional indicada para pacientes portadores de pancreatite crônica.

**Justificativa:** Os pacientes com pancreatite crônica correm risco aumentado de desenvolver desnutrição proteico-energética devido à insuficiência pancreática e ingestão oral inadequada. A terapia tem por objetivo evitar danos adicionais ao pâncreas,

diminuir o número de episódios de inflamação aguda, aliviar a dor, diminuir a esteatorreia e corrigir a desnutrição. A ingestão dietética deve ser tão liberal quanto possível, porém podem ser necessárias modificações para minimizar os sintomas. A primeira meta da dietoterapia consiste em fornecer um tratamento nutricional ideal, enquanto a segunda é diminuir a dor, minimizando a estimulação do pâncreas exócrino. É recomendada uma dieta com baixo teor de lipídeos (40 a 60 g/dia) ou substituição de algum lipídeo dietético por óleo de TCM para melhorar a absorção de lipídeos e o ganho de massa corporal. A dieta deve ter baixo teor de lipídeos, principalmente óleos à base de vegetais, como o azeite de oliva e devem-se eliminar os ácidos graxos trans.

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

CUPPARI, Lílian. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar - Nutrição - Nutrição Clínica no Adulto - 4ª Ed. 2019 - Lilian Cuppari

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**48. (Unifeso, 2021) O tratamento dietético é essencial na prevenção das complicações decorrentes da insuficiência renal crônica. Acerca da relação da dieta com a progressão da doença renal crônica, assinale a opção correta sobre a terapia nutricional.**

- (A) A recomendação de proteínas para adultos com DRC em estágio 3 a 5, em tratamento conservador, é de 1,2 g/kg/dia, com aporte energético adequado.
- (B) A recomendação de proteínas para adultos com DRC, em hemodiálise ou diálise peritoneal, é de 0,6 – 0,8 g/kg/dia, com aporte energético adequado.
- (C) A recomendação de energia é de 20 - 25 kcal/kg/dia para pacientes metabolicamente estáveis, baseado em idade, sexo, atividade física, estado nutricional, estágio da DRC e comorbidades associadas.
- (D) A recomendação de proteínas para adultos com DRC em estágio 3 a 5, em tratamento conservador, é de 0,6 – 0,8 g/kg/dia, com aporte energético adequado.
- (E) É recomendado o consumo de proteínas vegetais em substituição às proteínas de origem animal uma vez que existem evidências científicas sobre os benefícios do consumo da primeira em relação à progressão da DRC.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre a terapia nutricional indicada para pacientes portadores de doença renal crônica.

**Justificativa:** O tratamento nutricional é fundamental na doença renal crônica, contribuindo para a o controle metabólico e da progressão da doença e para o bom prognóstico da mesma. A recomendação de energia é de 25-35 kcal/kg/dia para pacientes metabolicamente estáveis, baseado em idade, sexo, atividade física, estado nutricional, estágio da DRC e comorbidades associadas. Com relação às proteínas, a recomendação para adultos com DRC 3-5 é de 0,6-0,8 g/kg/dia, com aporte energético adequado. Já para pacientes adultos com DRC G5D, em hemodiálise (HD) ou diálise peritoneal (DP), a recomendação proteica é de 1,2 g/kg/dia, com ingestão energética adequada. Embora as proteínas de origem vegetal possam ter ação biológica positiva e possível benefício clínico para pacientes com DRC, as evidências são insuficientes para recomendar a substituição de proteínas animais por vegetais.

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

BRASPEN. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente com Doença Renal. BRASPEN J. 36 (2o Supl 2): 2-22, 2021.

**Nível de dificuldade:** Médio.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**49. (Unifeso, 2021) As doenças inflamatórias intestinais são doenças crônicas recidivas que acometem o trato gastrointestinal. As mais comuns são a Doença de Crohn e a Retocolite Ulcerativa as quais compartilham algumas características clínicas, como diarreia, febre, perda de massa corporal, anemia, intolerâncias alimentares, desnutrição, atraso de crescimento e manifestações extraintestinais (artríticas, dermatológicas e hepáticas). No entanto, algumas características são específicas de cada uma das DII e contribuem para sua identificação e o diagnóstico correto.**

**Sobre essas características, avalie as afirmações abaixo como verdadeiro ou falso.**

**I - A doença de Crohn pode acometer todo o trato gastrointestinal, da boca ao ânus, comprometendo todas as camadas da mucosa intestinal, geralmente apresenta “lesão em saltos” (segmentar), cursa com inflamação, edema e pode gerar fibrose e estenose, além de fissuras e fístulas.**

**II - A colite ulcerativa acomete somente o cólon e reto, as lesões se apresentam de forma contínua e ocorre a inflamação da mucosa com lesão mais superficial, ulcerações, formação de pseudopólipos e perda das haustras intestinais.**

**III - A colite ulcerativa acomete todo o trato gastrointestinal, da boca ao ânus, comprometendo todas as camadas da mucosa intestinal, de forma contínua e ocorre inflamação da mucosa com ulcerações, formação de pseudopólipos e perda das haustras intestinais.**

**IV - A doença de Crohn acomete somente o cólon e reto comprometendo todas as camadas da mucosa intestinal, geralmente apresenta “lesão em saltos” (segmentar), cursa com inflamação, edema e pode gerar fibrose e estenose, além de fissuras e fístulas.**

**Marque a alternativa que corresponde à resposta correta:**

(A) V-F-V-F.

(B) V-V-F-F.

(C) F-F-V-V.

(D) F-V-F-F.

(E) V-F-V-V.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante sobre a fisiopatologia e características das doenças inflamatórias intestinais.

**Justificativa:** A prevalência e a incidência das doenças inflamatórias intestinais são crescentes, pois emergem como doenças globais. Além disso, estão se tornando mais prevalentes nos idosos. A causa da DII não foi ainda inteiramente compreendida, mas envolve a interação do sistema imunológico GI e fatores genéticos e ambientais. Agora se reconhece que a suscetibilidade genética é diversa, tendo numerosas mutações genéticas possíveis que afetam o risco e as características da doença. A diversidade das alterações genéticas entre os indivíduos pode ajudar a explicar diferenças no início, na agressividade, nas complicações, localização e responsividade a diferentes terapias, o que é visto no contexto clínico.

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

**Nível de dificuldade:** Difícil.

**Categoria:** Nutrição Humana Clínica

**Domínio Cognitivo:** Conhecimento

**50. (ENADE-2016) O novo Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde dos indivíduos, das famílias, das comunidades e da sociedade brasileira como um todo. De acordo com as informações e recomendações do referido guia, os alimentos ultra processados:**

- (A) são geralmente consumidos em pequenas quantidades, não substituindo a ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados.
- (B) são formulados e embalados para serem consumidos após uma preparação mínima, o que permite o compartilhamento da comida elaborada.
- (C) tendem a ter pouca fibra, em decorrência da limitada presença de alimentos in natura ou minimamente processados em sua composição.
- (D) apresentam embalagens e conteúdos diferenciados em cada região, como uma forma de promover os hábitos alimentares regionais.
- (E) possuem uma baixa quantidade de calorias por grama, o que contribui para diminuir o risco de obesidade para a população.

**Intenção:** Avaliar o conhecimento do aluno sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira e a classificação NOVA dos alimentos.

**Justificativa:** a) A alternativa é incorreta, pois pesquisas mostram o alto consumo de alimentos ultra processados, em detrimento da ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados. b) A alternativa é incorreta, pois os alimentos ultra processados passam por elevado grau de processamento para a sua elaboração. c) A alternativa é correta, pois os alimentos ultra processados tendem a apresentar um baixo valor nutricional, baixa quantidade de fibras e alto teor de gorduras em sua composição. d) A alternativa é incorreta, pois o consumo de alimentos processados são fruto, dentre outras questões, da massificação dos gostos, sabores e preferências alimentares, gerando uma padronização dos alimentos consumidos em todo mundo. e) A alternativa é incorreta, pois os alimentos ultra processados tendem a possuir uma alta quantidade de calorias por grama, aumentando o risco de obesidade e sobrepeso na população.

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

**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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**51. (Unifeso, 2021) No nosso organismo, diversas reações metabólicas de síntese e de degradação ocorrem de forma simultânea e altamente coordenada. Isto acontece em função do estado nutricional e demanda energética do organismo. Neste contexto, marque a afirmativa correta de acordo com as duas afirmativas a seguir:**

- I - O glicogênio hepático e o glicogênio muscular servem como reservatório de glicose no nosso organismo.
- II - A partir do glicogênio, o músculo é capaz de disponibilizar glicose para outros tecidos quando a glicose dietética não está disponível.

**Assinale a alternativa correta.**

- (A) I é falsa.
- (B) I e II são falsas.
- (C) II é verdadeira, mas não justifica a I.
- (D) I é verdadeira e II a justifica.
- (E) I é verdadeira.

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

**Nível de Dificuldade:** Difícil

**Justificativa:** Tanto o fígado quanto o músculo são capazes de sintetizar e armazenar glicogênio como reserva de glicose. Quando há necessidade de glicose no organismo, uma das vias ativadas é a glicogenólise, a degradação do glicogênio. Entretanto, no músculo, o produto final da quebra do glicogênio será a glicose-6-fosfato, não sendo capaz de convertê-la em glicose pela falta da enzima glicose-6-fosfatase, como acontece no fígado.

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**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. 7ª ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017; TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2016.

**Domínio cognitivo:** Análise.

**52. (Unifeso, 2021) Os macronutrientes são substratos usados como fontes de energia: os carboidratos, lipídeos e proteínas. As proteínas, formadas por aminoácidos, se diferem dos carboidratos e lipídeos por conterem nitrogênio em sua estrutura. Para que sejam oxidados e gerem energia, a maioria dos aminoácidos precisa seguir a seguinte sequência de eventos metabólicos:**

**Assinale a alternativa correta.**

- (A) Transaminação, aminação, entrar no ciclo de Krebs e cadeia respiratória.
- (B) Síntese proteica, transaminação e cadeia respiratória.
- (C) Entrar no ciclo de Krebs, síntese proteica e transaminação.
- (D) Desaminação, conversão em acetil-CoA, entrar no ciclo de Krebs e cadeia respiratória.
- (E) Gliconeogênese, transaminação, entrar no ciclo de Krebs e síntese proteica.

**Intenção:** Analisar o aprendizado do estudante sobre o metabolismo de proteínas.

**Nível de Dificuldade:** Médio

**Justificativa:** Para gerar energia/ATP, um aminoácido precisará ter seu grupamento amino retirado (pela desaminação ou até pela transaminação, doando este grupamento a outro composto), virando um cetoácido. Posteriormente, precisará ser convertido a um composto intermediário do ciclo de Krebs para que possa "entrar" nesse ciclo. A maioria dos aminoácidos é convertida em acetil-CoA, mas existem outras conversões. Após o ciclo de Krebs, a cadeia respiratória será seguida e assim resultará na produção de ATP. Síntese proteica é anabolismo, construção. Aminoácido é a adição do grupamento amino, e dessa forma o aminoácido não conseguirá ser oxidado, pois não metabolizamos compostos nitrogenados.

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**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. 7ª ed. Porto Alegre: ArtMed, 2017; TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 14ª ed. 2016.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**53. (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.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**54. (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.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** Cozzolino SMF, organizadora.

Biodisponibilidade de nutrientes 3. ed. Barueri: Manole; 2009.

**Domínio cognitivo:** Análise.

**55. (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).

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**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.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**56. (UFTM – 2013) A respeito do glúten, nutriente envolvido na doença celíaca, assinale a alternativa correta.**

- (A) O glúten é uma proteína presente em alguns cereais, que tem a capacidade de conferir elasticidade às massas quando em contato com a água.  
 (B) As principais fontes de glúten são o trigo, o centeio, a cevada e o milho.  
 (C) A propriedade elástica conferida pelo glúten deve-se à oxigenação das massas, tornando-as mais aeradas.  
 (D) Ao entrar em contato com o calor, a estrutura do glúten não sofre alterações, o que confere maciez aos produtos.

- (E) Pessoas portadoras da doença celíaca podem consumir o glúten esporadicamente em sua dieta, por sistema de rodízio.

**Intenção:** Verificar o conhecimento do estudante no que diz respeito à doença celíaca.

**Justificativa:** As principais fontes de glúten são o trigo, centeio, cevada e aveia. O milho não é fonte de glúten. As massas tornam-se aeradas, pois a rede de glúten é capaz de reter o CO<sub>2</sub> (gás carbônico) produzido na fermentação. Em contato com o calor o glúten coagula, formando os tabiques que limitam os orifícios produzidos pela expansão do gás no interior do pão e confere a característica crocante ao pão fresco. O tratamento da doença celíaca consiste na eliminação do glúten da dieta, por toda a vida.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

**Referência:** COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição dos alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Coronário, 2002.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento.

**57. (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.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

**58. (IADES – 2013) Os microrganismos indicadores de qualidade são geralmente os deteriorantes, que resultam em perda da qualidade e do produto. Classificam-se em indicadores de contaminação fecal, indicadores gerais e outros indicadores. Sobre esse assunto, é correto afirmar que os microrganismos que se enquadram como indicadores de contaminação fecal são os:**

- (A) aeróbios mesófilos.  
 (B) coliformes totais.  
 (C) psicrotróficos.  
 (D) termófilos.  
 (E) anaeróbios.

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

**Justificativa:** Segundo a RDC 12/ 2001 da ANVISA, as denominações de "coliformes a 45oC", "coliformes de origem fecal" e "coliformes termotolerantes" são equivalentes.

**Dificuldade:** Fácil

**Categoria:** Ciência dos alimentos

**Referência:** PELCZAR JR. M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia - conceitos e aplicações. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2009.

BRASIL. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o "Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para

alimentos". Órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

**59. (UFSC– 2016) Intoxicação alimentar de extrema gravidade caracterizada por distúrbios digestivos e neurológicos, capaz de levar os intoxicados ao óbito, principalmente devido à paralisia do centro respiratório. Ocorre como consequência da ingestão de alimentos contaminados embutidos ou enlatados, de origem vegetal ou animal, insuficientemente esterilizados ou conservados em substratos com pH (potencial hidrogeniônico) superior a 4,6, condições adequadas para o agente bacteriano produzir a neurotoxina. O agente bacteriano responsável pela intoxicação descrita no texto é:**

- (A) Campylobacter jejuni.  
 (B) Vibrio cholerae.  
 (C) Clostridium botulinum.  
 (D) Yersinia enterocolitica.  
 (E) Shigella spp.

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

**Justificativa:** Clostridium botulinum – São bacilos Gram-positivos formadores de esporos. São anaeróbios estritos capazes de produzir toxinas proteicas causadores da intoxicação chamada botulismo. O período de incubação varia de 12 a 36 horas, dependendo da quantidade de toxina ingerida. Os sintomas se iniciam com problemas gastrintestinais como náuseas, vômitos e diarreia. O início da ação da neurotoxina botulínica provoca fadiga e fraqueza muscular. Estes sintomas são acompanhados por problemas na visão tais como queda de pálpebra, resposta alterada da pupila à luz e visão dupla; secura na boca, dificuldade de engolir e do controle da língua; a musculatura que controla a respiração é progressivamente paralisada podendo provocar morte por parada respiratória. C. botulinum encontra-se distribuído na natureza, sendo o solo e o ambiente aquático os principais habitats, por isso, os peixes apresentam um risco potencial. Na literatura, há relatos de casos de botulismo causados por produtos marinhos, produtos cárneos e conservas vegetais. O congelamento e a refrigeração não têm qualquer efeito na destruição de células vegetativas, esporos ou neurotoxinas botulínicas. O Ministério da Saúde do Brasil orienta que crianças menores de 2 anos não consumam mel para evitar o risco de serem contaminados por C. botulinum.

**Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**Domínio cognitivo:** Conhecimento

**60. (Enade-2007) Uma UAN utiliza o sistema de autosserviço no processo de distribuição das refeições. O cardápio oferece diversos molhos que podem ser acrescentados a pratos frios e quentes. Esperando garantir a qualidade higiênico-sanitária dos molhos, o nutricionista dessa UAN optou por usar recipientes de menor dimensão, de modo a se fazer a reposição contínua dos alimentos durante o período de distribuição.**

**Considerando que, além da referida medida adotada pelo nutricionista, outros procedimentos retardam o crescimento microbiano em preparações durante a distribuição de refeições em UANs, assinale a opção correta acerca desses procedimentos.**

- (A) O emprego da temperatura adequada na fase de preparo dos molhos quentes impede o crescimento microbiano durante a fase de distribuição.  
 (B) A disposição dos molhos nas mesas do refeitório garante a qualidade desses molhos durante o período de distribuição.

- (C) Durante a distribuição, é adequado que os molhos frios sejam mantidos em balcões refrigerados, com temperatura abaixo de 10 °C.
- (D) Durante a distribuição, os molhos quentes devem ser mantidos em balcões térmicos em temperatura acima de 90 °C.
- (E) Durante o período de distribuição, o reabastecimento dos molhos frios por um mesmo copeiro evita a contaminação cruzada.

**Intenção:** Discutir o controle higiênico sanitário dos alimentos.

**Justificativa:** Cuidados na distribuição dos alimentos são descritos na literatura, tais como: manter o alimento em temperatura inferior a 70C ou superior a 600C antes e durante a distribuição; as temperaturas recomendadas para os balcões de distribuição refrigerados e quentes são de 80/100C e 600C, respectivamente; deve-se também procurar diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição; evitar falar, gritar, tossir ou espirrar em cima ou na direção dos alimentos prontos ou em preparação; colocar nos balcões térmicos quantidades suficientes de alimentos para cada turno de distribuição; conservar as cubas tampadas no transporte e reposição de alimentos nos balcões; atentar para o fato de que alimentos colocados nos balcões térmicos e não distribuídos, não devem ser reaproveitados; atentar também para o fato de que molhos não utilizados ou que estejam sobrando nas cubas nunca poderão ser reaproveitados, em função do tempo de exposição à temperatura ambiente e retirar os alimentos dos balcões tão logo termine a distribuição. Sendo assim, a alternativa "A" não está correta, pois se não forem mantidas as temperaturas adequadas entre um processo e outro (preparo e distribuição, nesse caso), não se pode afirmar que o emprego de uma temperatura ideal numa etapa vá impedir o crescimento bacteriano na outra. É preciso estar sempre atento as boas práticas em cada fase da produção das preparações, a fim de se manter a temperatura recomendada. A alternativa "B" também não está correta, pois a disposição dos molhos em quaisquer que sejam os locais, não impedirá a contaminação desse complemento do cardápio. Nesse caso, é necessário saber se a temperatura nesses pontos está adequada ou não para esse tipo de preparação. A alternativa "D" também não está correta, pois preparações quentes podem estar acima de 600 C nos balcões térmicos, não precisando chegar a 900 C Conforme alternativa "E", não se pode afirmar que somente o manipulador possa provocar a contaminação cruzada desses molhos, já que outras práticas mal aplicadas determinam tal situação. Como exemplos, destacam-se o uso de utensílios e tábuas entre alimentos crus e cozidos e o armazenamento inadequado dos alimentos nas câmaras frigoríficas. Já a alternativa "C" confere com os cuidados de manutenção de temperaturas, que nesse caso, descreve o acondicionamento de molhos frios em balcões térmicos com temperaturas abaixo de 100 C. Portanto, a letra "C" é a alternativa correta.

**Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Ciência dos Alimentos

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

Trigo VC. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999.

Riedel G. Controle sanitário dos alimentos. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Domínio cognitivo:** Análise.