

**NUTRIÇÃO****10**

Novembro/2013

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

1. Verifique se, além deste caderno, você recebeu o Caderno de Respostas, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha (objetivas), das questões discursivas e do questionário de percepção da prova.
2. Confira se este caderno contém as questões de múltipla escolha (objetivas), as discursivas de formação geral e do componente específico da área e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões	Peso dos componentes
Formação Geral/Objetivas	1 a 8	60%	25%
Formação Geral/Discursivas	Discursiva 1 e Discursiva 2	40%	
Componente Específico/Objetivas	9 a 35	85%	75%
Componente Específico/Discursivas	Discursiva 3 a Discursiva 5	15%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	-	-

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no Caderno de Respostas. Caso contrário, avise imediatamente um dos responsáveis pela aplicação da prova. Você deve assinar o Caderno de Respostas no espaço próprio, com caneta esferográfica de tinta preta.
4. Observe as instruções sobre a marcação das respostas das questões de múltipla escolha (apenas uma resposta por questão), expressas no Caderno de Respostas.
5. Use caneta esferográfica de tinta preta, tanto para marcar as respostas das questões objetivas quanto para escrever as respostas das questões discursivas.
6. Não use calculadora; não se comunique com os demais estudantes nem troque material com eles; não consulte material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.
7. Você terá quatro horas para responder às questões de múltipla escolha e discursivas e ao questionário de percepção da prova.
8. Quando terminar, entregue ao Aplicador ou Fiscal o seu Caderno de Respostas.
9. **Atenção!** Você deverá permanecer, no mínimo, por uma hora, na sala de aplicação das provas e só poderá levar este Caderno de Prova após decorridas três horas do início do Exame.

### QUESTÃO 01

Todo caminho da gente é resvaloso.  
Mas também, cair não prejudica demais  
A gente levanta, a gente sobe, a gente volta!...  
O correr da vida embrulha tudo, a vida é assim:  
Esquenta e esfria, aperta e daí afrouxa,  
Sossega e depois desinquieta.  
O que ela quer da gente é coragem.  
Ser capaz de ficar alegre e mais alegre no meio da alegria,  
E ainda mais alegre no meio da tristeza...

ROSA, J.G. **Grande Sertão**: Veredas. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2005.

De acordo com o fragmento do poema acima, de Guimarães Rosa, a vida é

- A** uma queda que provoca tristeza e inquietude prolongada.
- B** um caminhar de percalços e dificuldades insuperáveis.
- C** um ir e vir de altos e baixos que requer alegria perene e coragem.
- D** um caminho incerto, obscuro e desanimador.
- E** uma prova de coragem alimentada pela tristeza.

### ÁREA LIVRE

### QUESTÃO 02

A discussão nacional sobre a resolução das complexas questões sociais brasileiras e sobre o desenvolvimento em bases sustentáveis tem destacado a noção de corresponsabilidade e a de complementaridade entre as ações dos diversos setores e atores que atuam no campo social. A interação entre esses agentes propicia a troca de conhecimento das distintas experiências, proporciona mais racionalidade, qualidade e eficácia às ações desenvolvidas e evita superposições de recursos e competências.

De uma forma geral, esses desafios moldam hoje o quadro de atuação das organizações da sociedade civil do terceiro setor. No Brasil, o movimento relativo a mais exigências de desenvolvimento institucional dessas organizações, inclusive das fundações empresariais, é recente e foi intensificado a partir da década de 90.

BNDES. Terceiro Setor e Desenvolvimento Social. **Relato Setorial nº 3 AS/GESET**. Disponível em: <<http://www.bndes.gov.br>>. Acesso em: 02 ago. 2013 (adaptado).

De acordo com o texto, o terceiro setor

- A** é responsável pelas ações governamentais na área social e ambiental.
- B** promove o desenvolvimento social e contribui para aumentar o capital social.
- C** gerencia o desenvolvimento da esfera estatal, com especial ênfase na responsabilidade social.
- D** controla as demandas governamentais por serviços, de modo a garantir a participação do setor privado.
- E** é responsável pelo desenvolvimento social das empresas e pela dinamização do mercado de trabalho.

### ÁREA LIVRE



## QUESTÃO 03

Uma revista lançou a seguinte pergunta em um editorial: “Você pagaria um ladrão para invadir sua casa?”. As pessoas mais espertas diriam provavelmente que não, mas companhias inteligentes de tecnologia estão, cada vez mais, dizendo que sim. Empresas como a Google oferecem recompensas para *hackers* que consigam encontrar maneiras de *entrar* em seus *softwares*. Essas companhias frequentemente pagam milhares de dólares pela descoberta de apenas um *bug* – o suficiente para que a caça a *bugs* possa fornecer uma renda significativa. As empresas envolvidas dizem que os programas de recompensa tornam seus produtos mais seguros. “Nós recebemos mais relatos de *bugs*, o que significa que temos mais correções, o que significa uma melhor experiência para nossos usuários”, afirmou o gerente de programa de segurança de uma empresa. Mas os programas não estão livres de controvérsias. Algumas empresas acreditam que as recompensas devem apenas ser usadas para pegar cibercriminosos, não para encorajar as pessoas a encontrar as falhas. E também há a questão de *double-dipping* – a possibilidade de um *hacker* receber um prêmio por ter achado a vulnerabilidade e, então, vender a informação sobre o mesmo *bug* para compradores maliciosos.

Disponível em: <<http://pcworld.uol.com.br>>.  
Acesso em: 30 jul. 2013 (adaptado).

Considerando o texto acima, infere-se que

- A** os caçadores de falhas testam os *softwares*, checam os sistemas e previnem os erros antes que eles aconteçam e, depois, revelam as falhas a compradores criminosos.
- B** os caçadores de falhas agem de acordo com princípios éticos consagrados no mundo empresarial, decorrentes do estímulo à livre concorrência comercial.
- C** a maneira como as empresas de tecnologia lidam com a prevenção contra ataques dos cibercriminosos é uma estratégia muito bem-sucedida.
- D** o uso das tecnologias digitais de informação e das respectivas ferramentas dinamiza os processos de comunicação entre os usuários de serviços das empresas de tecnologia.
- E** os usuários de serviços de empresas de tecnologia são beneficiários diretos dos trabalhos desenvolvidos pelos caçadores de falhas contratados e premiados pelas empresas.

## QUESTÃO 04

A Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010) define a logística reversa como o “instrumento caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada”.

A Lei nº 12.305/2010 obriga fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes de agrotóxicos, pilhas, baterias, pneus, óleos lubrificantes, lâmpadas fluorescentes, produtos eletroeletrônicos, embalagens e componentes a estruturar e implementar sistemas de logística reversa, mediante retorno dos produtos após o uso pelo consumidor, de forma independente do serviço público de limpeza urbana e de manejo dos resíduos sólidos.

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

I. O retorno de embalagens e produtos pós-consumo a seus fabricantes e importadores objetiva responsabilizar e envolver, na gestão ambiental, aquele que projeta, fabrica ou comercializa determinado produto e lucra com ele.

PORQUE

II. Fabricantes e importadores responsabilizados, inclusive financeiramente, pelo gerenciamento no pós-consumo são estimulados a projetar, manufaturar e comercializar produtos e embalagens menos poluentes e danosos ao meio ambiente. Fabricantes são os que melhor conhecem o processo de manufatura, sendo, por isso, os mais indicados para gerenciar o reprocessamento e reaproveitamento de produtos e embalagens.

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.

**QUESTÃO 05**

Na tabela abaixo, é apresentada a distribuição do número de empregos formais registrados em uma cidade brasileira, consideradas as variáveis setores de atividade e gênero, de acordo com a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS).

**Número de empregos formais por total de atividades e gênero, de 2009 a 2011.**

IBGE Setor	Número de empregos formais por total das atividades - 2009			Número de empregos formais por total das atividades - 2010			Número de empregos formais por total das atividades - 2011		
	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino	Total	Masculino	Feminino
Total	106 347	78 980	27 367	115 775	85 043	30 732	132 709	93 710	38 999
1-Extrativa mineral	24 504	22 186	2 318	26 786	24 236	2 550	26 518	23 702	2 816
2-Indústria de transformação	12 629	10 429	2 200	14 254	12 031	2 223	14 696	12 407	2 289
3-Serviços industriais de utilidade pública	421	363	58	612	543	69	813	703	110
4-Construção civil	9 279	8 242	1 037	7 559	6 587	972	7 563	7 070	493
5-Comércio	12 881	7 869	5 012	14 440	8 847	5 593	15 436	9 516	5 920
6-Serviços	38 945	26 460	12 485	43 148	29 044	14 104	51 210	34 304	16 906
7-Administração Pública	7 217	2 996	4 221	8 527	3 343	5 184	16 017	5 599	10 418
8-Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca.	471	435	36	449	412	37	456	409	47

Fonte: RAIS/MTE (adaptado)

Com base nas informações da tabela apresentada, avalie as afirmações a seguir.

- I. O setor com o melhor desempenho em termos percentuais foi o da Administração Pública, com a geração de 7 490 postos de trabalho entre 2010 e 2011.
- II. De uma forma geral, comparando-se os dados de gênero, as mulheres vêm ocupando mais postos de trabalho na Administração Pública e perdendo postos na Construção civil.
- III. Entre 2010 e 2011, o aumento na distribuição dos postos de trabalho entre homens e mulheres foi mais equilibrado que o ocorrido entre 2009 e 2010.
- IV. O setor com o pior desempenho total entre 2010 e 2011 foi o da Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca, que apresentou aumento de somente 7 postos de trabalho.

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.



**QUESTÃO 06**

De um ponto de vista econômico, a globalização é a forma como os mercados de diferentes países interagem e aproximam pessoas e mercadorias. A superação de fronteiras gerou uma expansão capitalista que tornou possível realizar transações financeiras e expandir os negócios para mercados distantes e emergentes. O complexo fenômeno da globalização resulta da consolidação do capitalismo, dos grandes avanços tecnológicos e da necessidade de expansão do fluxo comercial mundial. As inovações nas áreas das telecomunicações e da informática (especialmente com a Internet) foram determinantes para a construção de um mundo globalizado.

Disponível em: <[www.significados.com.br](http://www.significados.com.br)>.  
Acesso em: 2 jul. 2013 (adaptado).

Sobre globalização, avalie as afirmações a seguir.

- I. É um fenômeno gerado pelo capitalismo, que impede a formação de mercados dinâmicos nos países emergentes.
- II. É um conjunto de transformações na ordem política e econômica mundial que aprofunda a integração econômica, social, cultural e política.
- III. Atinge as relações e condições de trabalho decorrentes da mobilidade física das empresas.

É correto o que se afirma em

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

**ÁREA LIVRE****QUESTÃO 07**

Uma sociedade sustentável é aquela em que o desenvolvimento está integrado à natureza, com respeito à diversidade biológica e sociocultural, exercício responsável e consequente da cidadania, com a distribuição equitativa das riquezas e em condições dignas de desenvolvimento.

Em linhas gerais, o projeto de uma sociedade sustentável aponta para uma justiça com equidade, distribuição das riquezas, eliminando-se as desigualdades sociais; para o fim da exploração dos seres humanos; para a eliminação das discriminações de gênero, raça, geração ou de qualquer outra; para garantir a todos e a todas os direitos à vida e à felicidade, à saúde, à educação, à moradia, à cultura, ao emprego e a envelhecer com dignidade; para o fim da exclusão social; para a democracia plena.

TAVARES, E. M. F. Disponível em: <<http://www2.ifrn.edu.br>>.  
Acesso em: 25 jul. 2013 (adaptado).

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

I. Os princípios que fundamentam uma sociedade sustentável exigem a adoção de políticas públicas que entram em choque com velhos pressupostos capitalistas.

**PORQUE**

II. O crescimento econômico e a industrialização, na visão tradicional, são entendidos como sinônimos de desenvolvimento, desconsiderando-se o caráter finito dos recursos naturais e privilegiando-se a exploração da força de trabalho na acumulação de capital.

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.

## QUESTÃO 08

---

### TEXTO I

Muito me surpreendeu o artigo publicado na edição de 14 de outubro, de autoria de um estudante de Jornalismo, que compara a legislação antifumo ao nazismo, considerando-a um ataque à privacidade humana.

Ao contrário do que afirma o artigo, os fumantes têm, sim, sua privacidade preservada. (...) Para isso, só precisam respeitar o mesmo direito à privacidade dos não fumantes, não impondo a eles que respirem as mesmas substâncias que optam por inalar e que, em alguns casos, saem da ponta do cigarro em concentrações ainda maiores.

FITERMAN, J. Disponível em: <<http://www.clicrbs.com.br>>. Acesso em: 24 jul. 2013 (adaptado).

### TEXTO II

Seguindo o mau exemplo de São Paulo e Rio de Janeiro, o estado do Paraná, ao que tudo indica, também adotará a famigerada lei antifumo, que, entre outras coisas, proíbe a existência de fumódromos nos espaços coletivos e estabelece punições ao proprietário que não coibir o fumo em seu estabelecimento. É preciso, pois, perguntar: tem o Estado o direito de decidir a política tabagista que o dono de um bar, por exemplo, deve adotar? Com base em que princípio pode uma tal interferência ser justificada?

A lei somente se justificaria caso seu escopo se restringisse a locais cuja propriedade é estatal, como as repartições públicas. Não se pode confundir um recinto coletivo com um espaço estatal. Um recinto coletivo, como um bar, continua sendo uma propriedade privada. A lei representa uma clara agressão ao direito à propriedade.

PAVÃO, A. Disponível em: <<http://agguinaldopavao.blogspot.com.br>>. Acesso em: 24 jul. 2013 (adaptado).

Os textos I e II discutem a legitimidade da lei antifumo no Brasil, sob pontos de vista diferentes.

A comparação entre os textos permite concluir que, nos textos I e II, a questão é tratada, respectivamente, dos pontos de vista

- A** ético e legal.
- B** jurídico e moral.
- C** moral e econômico.
- D** econômico e jurídico.
- E** histórico e educacional.

## ÁREA LIVRE

---



**QUESTÃO DISCURSIVA 1**

A Organização Mundial de Saúde (OMS) menciona o saneamento básico precário como uma grave ameaça à saúde humana. Apesar de disseminada no mundo, a falta de saneamento básico ainda é muito associada à pobreza, afetando, principalmente, a população de baixa renda, que é mais vulnerável devido à subnutrição e, muitas vezes, à higiene precária. Doenças relacionadas a sistemas de água e esgoto inadequados e a deficiências na higiene causam a morte de milhões de pessoas todos os anos, com prevalência nos países de baixa renda (PIB *per capita* inferior a US\$ 825,00).

Dados da OMS (2009) apontam que 88% das mortes por diarreia no mundo são causadas pela falta de saneamento básico. Dessas mortes, aproximadamente 84% são de crianças. Estima-se que 1,5 milhão de crianças morra a cada ano, sobretudo em países em desenvolvimento, em decorrência de doenças diarreicas.

No Brasil, as doenças de transmissão feco-oral, especialmente as diarreias, representam, em média, mais de 80% das doenças relacionadas ao saneamento ambiental inadequado (IBGE, 2012).

Disponível em: <<http://www.tratabrasil.org.br>>. Acesso em: 26 jul. 2013 (adaptado).

Com base nas informações e nos dados apresentados, redija um texto dissertativo acerca da abrangência, no Brasil, dos serviços de saneamento básico e seus impactos na saúde da população. Em seu texto, mencione as políticas públicas já implementadas e apresente uma proposta para a solução do problema apresentado no texto acima. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

## QUESTÃO DISCURSIVA 2



O debate sobre a segurança da informação e os limites de atuação de governos de determinados países tomou conta da imprensa recentemente, após a publicidade dada ao episódio denominado espionagem americana. O trecho a seguir relata parte do ocorrido.

(...) documentos vazados pelo ex-técnico da Agência Central de Inteligência (CIA), Edward Snowden, indicam que *e-mails* e telefonemas de brasileiros foram monitorados e uma base de espionagem teria sido montada em Brasília pelos norte-americanos.

O Estado de São Paulo. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/>>. Acesso em: 30 jul. 2013 (adaptado).

Considerando que os textos e as imagens acima têm caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo a respeito do seguinte tema:

**Segurança e invasão de privacidade na atualidade.** (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

## QUESTÃO 09

As alterações fisiológicas e anatômicas decorrentes do processo de envelhecimento têm repercussões na saúde e na nutrição do idoso, principalmente quando associadas a outras doenças de ocorrência frequente nesta população. Considerando a elaboração de um plano alimentar para uma pessoa de 79 anos de idade, do sexo feminino, que não consegue manter-se em equilíbrio sobre uma balança e que é portadora de uma doença infecciosa, avalie as afirmações a seguir.

- I. A avaliação nutricional pela antropometria pode ser feita com a adoção de fórmulas de estimativa de peso que utilizam as circunferências do braço e da panturrilha, além da dobra cutânea subescapular e altura do joelho.
- II. O colesterol sérico pode ser utilizado como marcador de desnutrição, pois a hipocolesterolemia é resultado da menor síntese hepática e da secreção de lipoproteínas.
- III. Na avaliação bioquímica do estado nutricional, pode ser feita a mensuração da albumina sérica, uma vez que, no caso da idosa, a redução dessa proteína indicaria perda de peso e de massa muscular.
- IV. Na estimativa da estatura, pode-se medir o comprimento ou a altura do joelho, por se considerar que a medida em membros inferiores não é afetada pela diminuição das dimensões ósseas.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 10

A doença renal crônica (DRC) é caracterizada pela perda progressiva da função renal, independentemente de doença subjacente. A natureza da perda progressiva da função tem sido tema de pesquisas nos últimos anos. A hemodiálise é um dos tratamentos preconizados para pacientes portadores de DRC.

Considerando alguns aspectos clínicos nutricionais da DRC e a conduta nutricional para essa modalidade de tratamento, é correto afirmar que

- A a ingestão excessiva de sódio é uma das causas da hipertensão e, para melhorar a palatabilidade dos alimentos, uma alternativa adequada é a prescrição de sal *light*, que contém KCl no lugar do NaCl.
- B os níveis séricos de albumina, embora possam ter a sua especificidade limitada como indicador do estado nutricional desses pacientes, são um marcador preditivo de mortalidade.
- C o controle do edema e o do desequilíbrio eletrolítico não são objetivos da terapia nutricional desses pacientes, uma vez que a conduta nutricional não influencia o aparecimento dessas situações.
- D o controle da dislipidemia não é uma meta no cuidado nutricional, uma vez que não existe relação entre DRC e doença cardiovascular aterosclerótica.
- E a quantidade recomendada de proteínas deve ser aproximadamente de 0,6 g/Kg, de forma que a restrição proteica preserve a função renal.

## ÁREA LIVRE

**QUESTÃO 11**

A tabela abaixo apresenta exemplos das quantidades das porções dos grupos de alimentos recomendadas para crianças de 12 a 24 meses de idade.

GRUPO	EXEMPLOS DA QUANTIDADE DE CADA PORÇÃO
<b>Cereais, pães e tubérculos</b>	Arroz (60 g) – 2 colheres das de sopa Mandioca (70 g) – 1 colher das de servir Batata (100 g) – 1 unidade média Macarrão (50 g) – 2 colheres das de sopa Amido de milho/farinhas (20 g) – 1 colher das de sopa Pão francês (25 g) – ½ unidade Pão de forma (25 g) – 1 fatia
<b>Verduras e legumes</b>	Legumes (20 g) – 1 colher das de sopa do alimento picado Verduras (30 g) – 2 folhas médias ou 4 pequenas Exemplos: Cenoura – 4 fatias Couve picada – 1 colher das de sopa Abobrinha picada – 1½ colher das de sopa Brócolis picado – 1½ colher das de sopa Chuchu picado – 1½ colher das de sopa
<b>Frutas</b>	60 a 80 gramas (1/2 unidade média) Exemplos: Banana nanica – ½ unidade Maçã – ½ unidade Laranja – 1 unidade Mamão papaia – 1/3 unidade Abacaxi – ½ fatia
<b>Leites e produtos lácteos</b>	Leite materno: LIVRE DEMANDA Leite artificial – 150 mL (1 copo americano) Iogurte natural ou coalhada caseira (150 g) – 1 pote Queijo (30 g) – 1 fatia fina
<b>Carnes, miúdos e ovos</b>	Carnes (frango, gado, peixe, porco etc) e miúdos (50 g) – 2 colheres das de sopa Ovo (50 g) – 1 unidade
<b>Leguminosas</b>	Grãos cozidos – 1 colher das de sopa
<b>Óleos e gorduras</b>	Óleo vegetal (5 g) – 1 colher das de sobremesa Manteiga (5 g) – 1 colher das de chá

Disponível em: <[www.bvsmms.saude.gov.br](http://www.bvsmms.saude.gov.br)>. Acesso em: 9 set. 2013.

Com base nessas informações, conclui-se que

- A** as dietas com baixo teor de gordura e de colesterol são amplamente recomendadas para adultos e também são indicadas para crianças durante os dois primeiros anos de vida.
- B** a recusa alimentar, mesmo que mantidos os mesmos alimentos apresentados na tabela, é muito frequente no segundo ano de vida, quando a velocidade de crescimento diminui em relação ao primeiro ano, com conseqüente diminuição do apetite.
- C** as crianças devem ser estimuladas a comer alimentos com diferentes gostos, cores, consistência, temperaturas e texturas e consumir grandes volumes de sucos, como garantia do aporte necessário de vitaminas e minerais.
- D** a absorção intestinal, tanto do ferro heme, presente nos alimentos de origem animal, quanto do ferro não-heme, presente nos alimentos de origem vegetal, ocorre por difusão facilitada dirigida por um gradiente de concentração.
- E** a recomendação diária de 400 a 800 mg de cálcio cobre as necessidades de crianças de dois anos de idade que consomem, pelo menos, uma porção de alimentos do grupo do leite e seus derivados.



**QUESTÃO 12**

A crescente incidência das doenças cardiovasculares (DCV) no último século incrementou a busca incessante para descobrir os fatores de risco (FR) relacionados ao seu desenvolvimento. Ainda que a genética e a idade tenham importância nesta evolução, há muitos outros fatores de risco que podem ser influenciados por modificações no estilo de vida, de forma a reduzir os problemas cardiovasculares e a aumentar a sobrevivência de pacientes portadores ou em risco de coronariopatias. De acordo com as diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia, os fatores de risco mais relevantes no panorama da saúde cardiovascular no Brasil são: tabagismo, hipertensão arterial sistêmica (HAS), *diabetes mellitus*, obesidade e dislipidemias. O tratamento não medicamentoso para minimizar estes fatores está relacionado com a mudança comportamental e a adesão a um plano alimentar saudável.

Com base no texto e considerando um plano alimentar cujo objetivo é diminuir os fatores de risco que possam contribuir para o aumento de ocorrência das DCV, avalie as afirmações a seguir.

- I. O consumo de fibras alimentares insolúveis resulta em benefícios diretos para a redução das DCV, por diminuir as concentrações séricas da LDL-C, melhorar a tolerância à glicose e controlar o diabetes tipo 1.
- II. O consumo regular de ácidos graxos saturados, como o ômega 3, reduz os triglicerídios séricos, melhora a função plaquetária e promove ligeira redução na pressão arterial de pacientes hipertensos.
- III. A carência de minerais - como potássio, cálcio e, possivelmente, o magnésio - associada ao excesso de sódio na alimentação, pode estar relacionada a níveis mais altos de pressão arterial.
- IV. O maior consumo de frutas e vegetais ricos em flavonoides pode reduzir o risco para DCV, por sua ação antioxidante na LDL-C e da modesta atividade antiplaquetária e anti-inflamatória.

É correto apenas o que se afirma em

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

**QUESTÃO 13**

Nos últimos anos, as dietas vegetarianas vêm-se tornando cada vez mais populares em vários países, por razões filosóficas, ecológicas, religiosas ou de saúde.

Acerca desse tipo de dieta, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

- I. Um número cada vez maior de estudos científicos tem mostrado que dietas vegetarianas apresentam vantagens expressivas quando comparadas às dietas onívoras e podem auxiliar na prevenção e no tratamento das dislipidemias.

PORQUE

- II. As dietas vegetarianas exibem baixo teor de proteína animal, colesterol e gorduras saturadas e tendem a exibir alto teor de fibras, carboidratos complexos e antioxidantes.

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.

**ÁREA LIVRE**

## QUESTÃO 14

---

A desnutrição proteico-calórica, problema comum em pacientes portadores de câncer, eleva as taxas de complicações e mortalidade. Tumores do trato digestório, tais como o câncer colorretal (ou do canal anal), levam a obstruções que interferem na absorção de nutrientes, resultando perda ponderal. Entre os sintomas do câncer colorretal estão dores, sangramentos e diarreia. Nesse contexto, o tratamento radioquimioterápico pode ser recomendado. Todavia, esse tipo de tratamento pode agravar o estado nutricional do paciente induzindo o surgimento de náuseas, vômitos, diarreia e fibrose do canal anal. Dessa forma, faz-se necessária a utilização de dietas pobres em resíduos, a fim de prevenir a impactação fecal, reduzir a frequência e esforço nas evacuações e o volume fecal, com vistas a evitar a piora do quadro clínico.

Considerando o texto e as condutas nutricionais a serem adotadas com pacientes acometidos de câncer colorretal, avalie as afirmações a seguir.

- I. O uso de fórmulas com baixo teor de resíduos e com aporte calórico e proteico que complemente a dieta artesanal com pouco resíduo (*in natura*) parece ser mais indicado para evitar o agravamento da depleção nutricional em pacientes com tumor colorretal tratados com radioquimioterapia associada.
- II. A dieta líquida artesanal, com alimentos *in natura* e com baixo teor de resíduo, não atinge as recomendações nutricionais preconizadas para um paciente adulto com câncer colorretal e desnutrição proteico-calórica instalada.
- III. A dietoterapia para pacientes com câncer colorretal deve incluir cereais integrais, leites e derivados, para se garantir um aporte energético e proteico mais adequado, favorecendo a melhora do quadro nutricional.
- IV. Os pacientes devem ser estimulados a receber dietas pela via enteral, através de sonda nasogástrica, pois essa é a forma fisiológica de alimentá-los e estimulá-los a contribuir para o seu tratamento, dado o efeito psicológico positivo que ela causa.
- V. A terapia nutricional no paciente oncológico deve prevenir ou tratar a desnutrição, modular a resposta orgânica, controlar os efeitos adversos do tratamento e melhorar a qualidade de vida.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE

---



## QUESTÃO 15

A Síndrome Metabólica (SM), alvo de muitos estudos nos últimos anos, pode ser caracterizada por um grupo de fatores de risco (FR) inter-relacionados, de origem metabólica, que diretamente contribuem para o desenvolvimento de doença cardiovascular e(ou) diabetes do tipo 2. São considerados como FR: dislipidemia aterogênica (hipertrigliceridemia, níveis elevados de apolipoproteína B e de LDL-C e níveis baixos de HDL-C), hipertensão arterial, hiperglicemia e estado pró-inflamatório e pró-trombótico. Os critérios clínicos e laboratoriais para o diagnóstico da SM são: 1. Glicemia de jejum:  $\geq 100$  mg/dL; 2. HDL-C: Homens:  $< 40$  mg/dL; Mulheres:  $< 50$  mg/dL; 3. Triglicerídios:  $\geq 150$  mg/dL ou em tratamento para hipertrigliceridemia; 4. Circunferência da cintura  $\geq 102$  cm para homens ou  $\geq 88$  cm para mulheres e 5. Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS):  $\geq 130 \times 85$  mmHg ou em tratamento medicamentoso para HAS. O número de alterações maior ou igual a três pode configurar o diagnóstico da SM.

Third Report of the National Cholesterol Education Program Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults - NCEP-ATPIII. Disponível em: <[www.nhlbi.nih.gov](http://www.nhlbi.nih.gov)>. Acesso em: 9 set. 2013 (adaptado).

Considerando os aspectos explicitados referentes à SM, analise as afirmações a seguir.

- I. Alimentos como gema de ovo, vísceras, queijo tipo *cheddar* e camarões têm influência insignificante sobre os FR que aumentam a incidência da SM e, por conterem aminoácidos essenciais, importantes para a manutenção da massa magra nos pacientes com SM, podem ser consumidos à vontade.
- II. Os altos níveis da proteína C reativa (envolvida em eventos cardiovasculares), do fator inibidor da ativação do plasminogênio (PAI-1) e do fibrinogênio caracterizam estado pró-inflamatório e pró-trombótico e estão associados à incidência da SM.
- III. O excesso de peso corporal influi no desenvolvimento da SM, pois a obesidade contribui para hipertensão arterial, níveis elevados de colesterol total, baixos níveis de HDL-C e hiperglicemia.
- IV. A resistência à insulina tem papel fundamental na gênese da SM, uma vez que a ausência deste hormônio contribui para a incidência de *diabetes insipidus*.
- V. A ingestão elevada de carboidratos (acima de 60% do total de energia) pode contribuir para hipertrigliceridemia, que é um dos FR da SM.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE

**QUESTÃO 16**

Percentual de escolares no 9º ano do Ensino Fundamental, por frequência de consumo alimentar, nos últimos sete dias, segundo o alimento consumido.

	Alimento consumido	Nunca	1 dia	2 dias	3 dia	4 dias	5 dias ou mais
<b>ALIMENTOS SAUDÁVEIS</b>	Feijão	6,6	4,6	5,3	6,9	6,6	69,9
	Hortaliças	10,7	12,5	12,2	12,0	9,2	43,4
	Frutas Frescas	21,3	14,6	13,0	11,9	9,0	30,2
	Leite	18,7	9,0	7,8	7,4	5,7	51,5
<b>ALIMENTOS NÃO SAUDÁVEIS</b>	Salgados Fritos	26,0	21,0	17,3	13,0	6,8	15,8
	Biscoitos doces	14,5	16,9	14,8	12,6	8,7	32,5
	Salgados de pacote	39,7	20,3	12,9	8,8	5,3	13,0
	Refrigerantes	13,9	15,0	15,0	13,4	9,5	33,2

Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 9 set. 2013 (adaptado).

Considerando os dados contidos na tabela e a legislação que orienta a alimentação escolar, avalie as afirmações a seguir.

- I. O feijão e o leite são consumidos segundo as recomendações dietéticas, o que evidencia um consumo qualificado desses alimentos.
- II. Para a redução do consumo de alimentos não saudáveis, deve-se restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gorduras, açúcares e sal nas escolas.
- III. Os biscoitos doces e os refrigerantes, em conjunto, foram os marcadores de alimentação não saudável mais consumidos pelos escolares.
- IV. O baixo consumo de frutas frescas reflete a tendência nacional de consumo desse tipo de alimento em outros grupos etários.

É correto o que se afirma em

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

**ÁREA LIVRE**



**QUESTÃO 17**

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.

**ÁREA LIVRE****QUESTÃO 18**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares são caracterizadas como sistemas complexos e dinâmicos que têm como principal objetivo a assistência nutricional. Considerando uma UAN de hospital público de grande porte, modalidade autogestão, sistema de distribuição descentralizado e que fornece 1 000 refeições/dia, assinale a opção correta.

- A** O ciclo PDCA (do inglês: *Plan*=Planejamento, *Do*=Executar, *Check*=Controlar, *Action*=Agir) é uma ferramenta de qualidade que permite a melhoria contínua dos processos, portanto é aplicável às UANs.
- B** A cozinha geral propicia maior variedade de preparações quando comparada à cozinha dietética, que possibilita menor variedade.
- C** O sistema de compras por pregão eletrônico, apesar de apresentar mais agilidade no processo licitatório, não pode ser aplicado em hospitais públicos.
- D** A variedade das preparações do cardápio deve ser priorizada para os pacientes que apresentam inapetência, em substituição do receituário padrão que limita a elaboração de novas preparações.
- E** Os fluxos das UANs hospitalares não devem levar em consideração os seus cruzamentos, a fim de evitar possíveis riscos de contaminação alimentares.

**ÁREA LIVRE**

## QUESTÃO 19

A alfarroba é uma vagem utilizada na indústria de alimentos para produção de goma e espessantes. A farinha extraída da polpa dessa vagem, quando torrada e moída, permite a obtenção de um pó usado em substituição ao cacau na produção de várias preparações culinárias doces. Um bolo de alfarroba produzido segundo receita elaborada no laboratório de técnica dietética de uma universidade apresentou, para cada 100 g avaliadas, uma diferença de 410 kcal a menos quando comparado a um bolo de chocolate de massa pronta. Essa diferença é proveniente, principalmente, da diferença de composição do item gorduras totais.

Disponível em: <<http://www.unicamp.br>>. Acesso em: 8 ago. 2013 (adaptado).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CHOCOLATE EM PÓ MARCA X Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	82 kcal	4
Carboidratos	16 g	5
Proteínas	1,9 g	3
Gorduras Totais	1,3 g	2
Gordura saturada	0,6 g	3
Gordura trans	0 g	.
Fibra alimentar	1,7 g	7
Sódio	0 mg	0

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ALFARROBA EM PÓ MARCA Y Porção 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	38 kcal	2
Carboidratos	8,9 g	3
Açúcares	3,7 g	.
Polióis	0 g	.
Amido	3,2 g	.
Outros Carboidratos	0 g	.
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	.
Fibra alimentar	0,6 g	2
Sódio	0 mg	0

\*% valores diários com base em uma dieta de 2 000 Kcal ou 8 400 KJ. \*% valores diários com base em uma dieta de 2 000 Kcal ou 8 400 KJ.

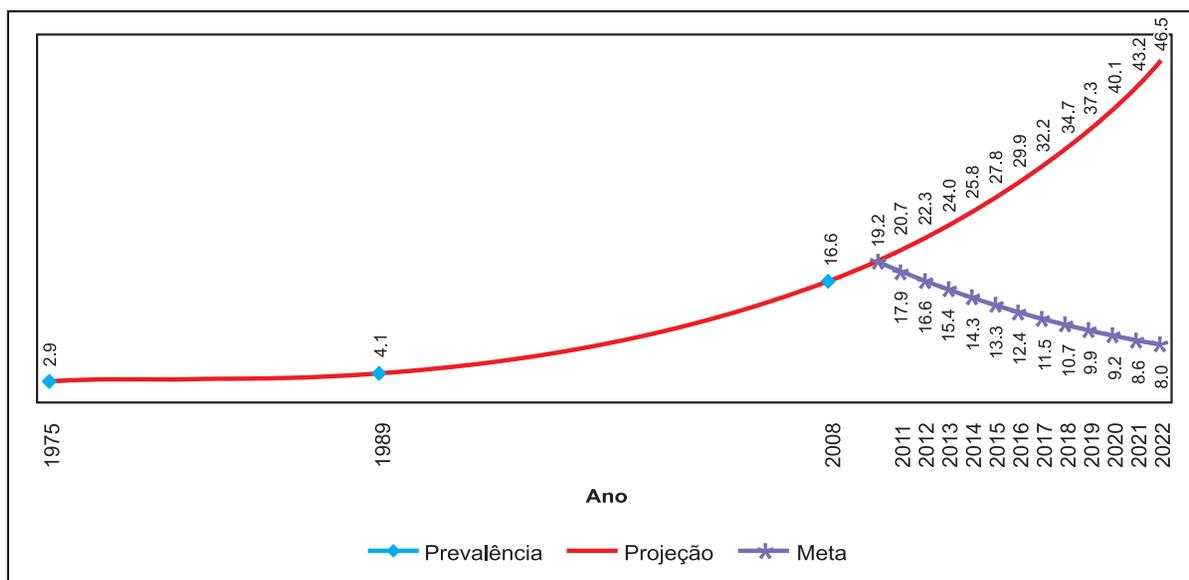
A análise calórica realizada das duas receitas e as informações nutricionais apresentadas nas tabelas avalizam que é possível recomendar o consumo do bolo de alfarroba para indivíduos com

- A** doença celíaca, porque o pó de alfarroba, se comparado ao pó de chocolate, tem menor teor de gorduras totais e saturadas e maior teor de fibras alimentares, além disso, a massa preparada com pó de alfarroba não apresenta glúten.
- B** dislipidemias, porque o pó de alfarroba, se comparado ao pó de chocolate, tem menor teor de gorduras totais e saturadas, além de apresentar semelhante teor de fibras alimentares.
- C** constipação intestinal, porque o pó de alfarroba, se comparado ao pó de chocolate, tem menor teor de gorduras totais e saturadas e maior teor de fibras alimentares.
- D** intolerância à lactose, porque o pó de alfarroba, se comparado ao pó de chocolate, tem menor teor de gorduras totais e saturadas, apresenta semelhante teor de fibras e, além disso, a massa de bolo preparada com alfarroba não tem lactose.
- E** gastrite, porque o pó de alfarroba, se comparado ao pó de chocolate, tem menor teor de gorduras totais e saturadas, além disso, o bolo preparado com alfarroba é menos ácido que o preparado com pó de chocolate.



## QUESTÃO 20

Projeção da obesidade em meninos de 5 a 9 anos no período de 1975 a 2022.



BRASIL. Ministério da Saúde. **Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

Considerando as informações contidas no gráfico acima, avalie os itens a seguir.

- I. Medidas de intervenção a longo prazo têm como meta a prevalência de obesidade semelhante à apresentada nos anos 1980.
- II. A obesidade é fator de risco para as quatro doenças crônicas de maior impacto mundial: as do aparelho circulatório, as respiratórias crônicas, a diabetes e o câncer.
- III. O Brasil encontra-se em processo de aumento da prevalência da obesidade desde o ano 2000.
- IV. O gráfico representa medida de vigilância integrada de fator de risco modificável para doença cardiovascular.

É correto apenas o que se afirma em

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

ÁREA LIVRE

## QUESTÃO 21

A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), de modo geral, obedece aos princípios da organização de trabalho taylorista, com ritmo acelerado, gestão de múltiplas tarefas, às vezes em condições de trabalho inadequadas. Nesse contexto, considere um funcionário de 43 anos de idade, que trabalha há 15 anos em uma UAN institucional. Há cinco anos ele vem relatando cansaço, dores musculares, fraqueza, alterações do sono, com reflexos na saúde e no comportamento: hipertensão, dispepsia, taquicardia, tensão e ansiedade. Considere, ainda, que recentemente a empresa em que esse funcionário trabalha recebeu visita de fiscalização do Ministério do Trabalho e Emprego, que identificou o descumprimento de requisitos exigidos nas seguintes Normas Regulamentadoras (NR): NR-6, NR-7, NR-9 e NR-17.

Com base na situação hipotética relatada acima, avalie as afirmações a seguir.

- I. A NR-7 sugere a elaboração, pelas empresas empregadoras, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), com o objetivo de se promover e preservar a saúde do conjunto dos seus trabalhadores.
- II. Os Programas de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) devem estabelecer critérios e mecanismos de avaliação da eficácia das medidas de proteção implantadas, considerando os dados obtidos nas avaliações realizadas no controle médico previsto na NR-7.
- III. Para evitar acidentes e doenças relacionadas ao trabalho, é necessário implantar um conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas e psicológicas, cabendo ao empregador cumprir e fazer cumprir as normas de segurança no trabalho.
- IV. Uma UAN bem planejada, entre outras vantagens, proporciona aumento da produtividade, redução de acidentes de trabalho e da ocorrência de doenças relacionadas ao trabalho, o que pode contribuir para minimizar os sintomas apresentados pelo referido funcionário.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 22

Com base nos dados contidos na ficha de cadastramento das famílias (ficha A) 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.

## ÁREA LIVRE



**QUESTÃO 23**

A alimentação e a nutrição adequadas são requisitos essenciais para o crescimento e desenvolvimento de todas as crianças. São direitos humanos fundamentais, pois representam a base da própria vida.

No que se refere à alimentação adequada e saudável das crianças pequenas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A introdução da alimentação complementar a partir dos dois anos de vida, além de suprir as necessidades nutricionais, visa aproximar a criança dos hábitos alimentares da família.
- II. Denomina-se como aleitamento materno predominante a situação em que a criança recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água (água adoçada, chás, infusões) e sucos de frutas.
- III. Uma refeição do tipo almoço de uma criança de 12 meses de idade não amamentada deve conter os mesmos componentes básicos do cardápio da família.
- IV. A alimentação complementar adequada é componente essencial para a segurança alimentar e nutricional e para promover o crescimento e o desenvolvimento da criança.

É correto apenas o que se afirma em

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

**ÁREA LIVRE****QUESTÃO 24**

Um nutricionista foi contratado para atuar em um Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) ao qual estão vinculadas 10 equipes da Estratégia de Saúde da Família (ESF) que cobrem um território de aproximadamente 30 000 habitantes. Os NASFs têm por objetivo ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade, apoiando a inserção da ESF na rede de serviços e o processo de territorialização e regionalização a partir da atenção básica.

Com base nas informações apresentadas no texto e considerando a atuação do nutricionista no NASF, avalie as atividades a seguir.

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

São atividades do nutricionista do NASF, apenas

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

## QUESTÃO 25

O conceito de saúde construído na VIII Conferência Nacional de Saúde (1986), cujos pressupostos ainda hoje são considerados a base de discussão para as práticas neste campo no Brasil, é assim definido:

“Em seu sentido mais abrangente, a saúde é a resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso aos serviços de saúde. Sendo assim, é principalmente resultado das formas de organização social, de produção, as quais podem gerar grandes desigualdades nos níveis de vida.”

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Relatório Final da 8ª Conferência Nacional de Saúde**. 17 a 21 de março de 1986.

Considerando os pressupostos desse conceito e as políticas e os programas deles decorrentes, avalie as afirmações a seguir.

- I. A orientação ao paciente para a modificação de comportamentos inadequados e a adoção de um estilo de vida saudável é uma estratégia no campo da promoção da saúde.
- II. A prevenção da obesidade por meio da reeducação alimentar é uma medida de redução de danos e tem relação com a promoção da saúde.
- III. A amplitude dos benefícios do aleitamento materno permite que este seja considerado uma medida de prevenção primária, secundária e terciária.
- IV. O monitoramento do teor de sódio dos produtos processados, realizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em parceria com os órgãos de Vigilância Sanitária em Estados e Municípios, é uma ação de vigilância alimentar e nutricional.

É correto apenas o que se afirma em

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

## QUESTÃO 26

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

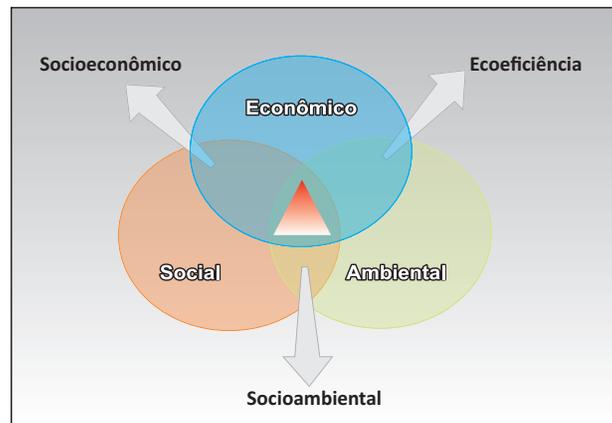
- A** o estabelecimento prioritário de ações corretivas imediatamente após a ocorrência dos desvios.
- B** a utilização de critérios de temperatura capazes de eliminar todos os microrganismos presentes.
- C** a prevenção dos perigos antes que eles ocorram.
- D** a aquisição de alimentos de alta qualidade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

## ÁREA LIVRE



**QUESTÃO 27**

A conscientização dos responsáveis técnicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental para que os estabelecimentos possam se adequar aos princípios de sustentabilidade, tão necessários e discutidos atualmente. A noção de sustentabilidade baseia-se no desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente, sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias demandas. A reflexão sobre a sustentabilidade aqui proposta baseia-se em um tripé que envolve aspectos ambientais, sociais e econômicos, conforme mostra a figura a seguir.



▲ "Triple Bottom Line" – Desenvolvimento Sustentável

Disponível em: <[www.imasters.com.br](http://www.imasters.com.br)>. Acesso em: 29 jul. 2013 (adaptado).

Com base nas informações e na figura acima, e com relação às questões relativas à produção de refeições, à disponibilidade de alimentos, sustentabilidade e à preocupação com a promoção da saúde da coletividade atendida pelas UANs, avalie as informações a seguir.

- I. O aspecto econômico corresponde ao gasto que as pessoas têm nos diversos tipos de UANs e às despesas de saúde com a população enferma, decorrentes, entre outros fatores, da má qualidade da alimentação desses indivíduos; as UANs representam ainda um importante papel no fortalecimento da economia local, com a inserção de novas unidades, aquisição de produtos de fornecedores locais e incentivo aos pequenos produtores.
- II. O aspecto social abrange o número de pessoas empregadas nesse setor produtivo em contínua expansão; o respeito aos usuários e aos trabalhadores de UANs, bem como o respeito aos direitos humanos e ao direito à alimentação adequada e segura, são quesitos que devem ser valorizados pelos nutricionistas.
- III. O aspecto ambiental envolve, entre outras ações, a adoção de procedimentos sustentáveis, tais como elaboração cautelosa e criteriosa de um "cardápio sustentável", com o resgate do patrimônio gastronômico, além de ações educativas para a oferta de alimentação saudável que possa promover saúde a usuários e trabalhadores de UANs.
- IV. Nas UANs, não basta realizar projetos de sustentabilidade ambiental; é necessário comunicar a importância de sua prática e conscientizar o público externo e interno da relevância das UANs, das ações necessárias e de benefícios possíveis, e também a realizar projetos de educação alimentar e nutricional.

É correto o que se afirma em

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

## QUESTÃO 28

A alimentação é fator de proteção — ou de risco — para a ocorrência de grande parte das doenças e causas de morte atuais. Por essa razão, considera-se que a inserção universal, sistemática e qualificada de ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde, integrada às demais ações já garantidas pelo Sistema Único de Saúde (SUS), poderá ter importante impacto na saúde das pessoas, famílias e comunidades.

Organização Pan-Americana da Saúde. **Linhas de cuidado:** hipertensão arterial e diabetes. Brasília, 2010 (adaptado).

Nesse contexto, avalie as ações/estratégias que o nutricionista deverá adotar.

- I. Planejar, programar e realizar ações que envolvem a atenção à saúde da pessoa idosa, em sua área de abrangência.
- II. Orientar gestantes com inapetência a realizar refeições com maior quantidade de alimentos nos horários em que o apetite está presente.
- III. Orientar o consumo diário de três porções de frutas e três porções de legumes nas refeições diárias para todas as famílias.
- IV. Avaliar a resolubilidade das ações de alimentação e nutrição assistida realizadas pelas equipes de Saúde da Família, no âmbito federal.

É correto apenas o que se afirma em

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

## ÁREA LIVRE

## QUESTÃO 29

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou, por meio da Portaria nº 996/2013, a lista das cidades-sede da Copa do Mundo Fifa 2014 que aderiram ao projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação. A proposta de categorização dos serviços de alimentação no Brasil é uma iniciativa pioneira baseada em experiências bem-sucedidas em várias cidades do mundo, como Nova Iorque e Londres, e em países como Nova Zelândia e Dinamarca. O projeto prevê a classificação dos serviços de alimentação nas cidades-sede da Copa 2014 e tem como objetivo permitir que o cidadão conheça o nível de adequação sanitária dos estabelecimentos.

Considerando esse contexto, avalie as seguintes afirmações.

- I. A base para a adequação sanitária dos serviços de alimentação são as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conjunto de procedimentos cujo objetivo é garantir alimentos de qualidade ao consumidor. As Boas Práticas também se destinam a minimizar eventuais danos à saúde, especialmente as doenças de origem alimentar.
- II. Os sanitizantes mais utilizados em serviços de alimentação têm como princípio ativo o cloro. A recomendação da RDC nº 216/2004 dispõe que o responsável técnico deve estabelecer a diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, independentemente das instruções recomendadas pelos fabricantes.
- III. A fim de que os alimentos e as preparações estejam em faixas seguras de aquecimento ou refrigeração, o tempo e a temperatura na produção de refeições devem ser monitorados, o que garante o direito do consumidor de receber alimentação segura.

É correto o que se afirma em

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



**QUESTÃO 30****Conclusões de Aninha**

(...)

“A quem te pedir um peixe, dá uma vara de pescar.”

Pensando bem, não só a vara de pescar, também a linhada,  
o anzol, a chumbada, a isca, apontar um poço piscoso  
e ensinar a paciência do pescador.

Você faria isso, Leitor?

Antes que tudo isso se fizesse  
o desvalido não morreria de fome?

Conclusão:

Na prática, a teoria é outra.

CORALINA, C. **Poemas e becos de Goiás e estórias mais**. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1965 (fragmento).

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e prática que visa promover a autonomia dos sujeitos na promoção de hábitos alimentares saudáveis.

O fragmento do poema de Cora Coralina apresenta um contexto que pode ser estendido à perspectiva conceitual da educação alimentar e nutricional vigente.

Acerca desse tema, analise as afirmações a seguir.

- I. A sustentabilidade alimentar inclui a dimensão ambiental, além das relações humanas, econômicas e sociais estabelecidas em todas as etapas do sistema alimentar.
- II. A soberania alimentar se refere ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar, alinhando produção e consumo acima das exigências de mercado.
- III. A educação alimentar deve considerar o sujeito coletivo, por incluir indivíduos em diferentes fases do curso da vida, núcleos familiares ou outras formas variadas de organização social.
- IV. A educação alimentar e nutricional deve ser transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, visando promover a autonomia de hábitos alimentares dos indivíduos.

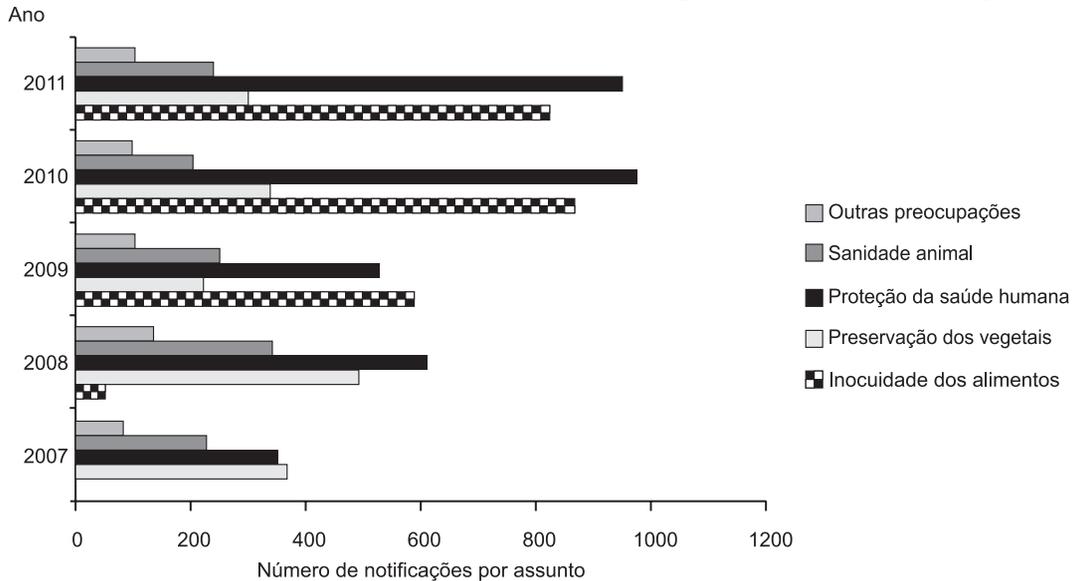
É correto o que se afirma em

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

## QUESTÃO 31

Em estudo realizado em 2012, com o objetivo de se analisar a eficácia do *Codex Alimentarius* no mercado mundial de alimentos, foi definido que, sob a ótica da qualidade, a segurança alimentar significa garantir ao consumidor a aquisição de alimentos com propriedades nutricionais e sanitárias adequadas às suas necessidades.

O gráfico apresentado abaixo indica o número de notificações por assunto apresentadas à Organização Mundial do Comércio (OMC), no período de 2007 a 2011, de acordo com o Registro Central de Notificações da OMC (2011).



ORTEGA, A.C.; BORGES, M.S. *Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade*. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, v. 19 n.º 1, p. 71-81, 2012.

Com base nas informações do texto e do gráfico, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os alimentos com “propriedades nutricionais e sanitárias adequadas às suas necessidades” correspondem a alimentos de boa qualidade, livres de contaminação de natureza química, biológica ou física, ou de qualquer outra substância que possa acarretar problemas à saúde do consumidor.
- II. As notificações demonstradas no gráfico corroboram um dos objetivos do *Codex Alimentarius*, que é proteger a saúde do consumidor.
- III. As notificações relacionadas à proteção da saúde humana e à inocuidade dos alimentos de 2010, quando comparadas às de 2011, indicam, respectivamente, aumento e redução importantes.
- IV. A inocuidade do alimento representa o somatório dos fatores relacionados à sanidade animal, proteção da saúde humana, preservação dos vegetais e outras preocupações, tais como estado de decomposição, contaminação, descoloração e odores desagradáveis.

É correto apenas o que se afirma em

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



**QUESTÃO 32**

O Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE), que visa à segurança alimentar e nutricional dos escolares, tem apresentado avanços em relação a seus objetivos, gestão e execução. Acerca do que o nutricionista responsável técnico pelo programa deve considerar ao realizar o planejamento de suas atividades, avalie as afirmações a seguir.

- I. Devem ser observados o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região ao se realizar o planejamento do cardápio.
- II. Pelo menos 30% dos gêneros alimentícios do cardápio devem ser provenientes da agricultura familiar.
- III. Devem estar presentes no cardápio semanal, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças, e as bebidas à base de frutas podem substituir a oferta de frutas *in natura*.
- IV. O uso de bebidas açucaradas de baixo teor nutricional é permitido na alimentação, desde que, no máximo, ocorra duas vezes por semana.
- V. Doces, preparações semiprontas ou alimentos concentrados devem ser restritos nos cardápios escolares.

É correto apenas o que se afirma em

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

**QUESTÃO 33**

A caquexia do câncer, condição comum no estágio terminal da doença, caracteriza-se pela perda progressiva de peso e anorexia, associada a problemas frequentes, como disfagia, odinofagia, disgeusia ou hipogeusia, estomatite, náuseas, vômitos, dispneia, que contribuem para redução do consumo alimentar. Para um paciente nessa condição, em estágio terminal, os cuidados nutricionais devem priorizar

- A** a oferta adequada de nutrientes e a recuperação do estado nutricional.
- B** a avaliação nutricional objetiva, pela antropometria, para diagnóstico do estado nutricional, por ser um método não invasivo e de fácil aplicação.
- C** o suporte nutricional enteral, para que haja ganho de massa muscular.
- D** o conforto e o bem-estar do paciente, e não a reabilitação nutricional.
- E** o suporte nutricional parenteral como adjuvante da terapia anticaquexia.

**QUESTÃO 34**

Uma empresa do ramo calçadista possui Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), na modalidade de autogestão, e oferece aproximadamente 1 200 refeições/dia, incluindo desjejum, almoço, jantar e ceia, sistema de distribuição do tipo *self-service* (autosserviço) para todos os itens do cardápio. A empresa participa do Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT), cujo objetivo principal é melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade.

Nesse contexto, considerando-se a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, conclui-se que

- A** o percentual proteico-calórico (NdPCal) das refeições deve ser de, no mínimo, 6%.
- B** o cálculo do VET deve ser alterado, em cumprimento às exigências laborais, em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.
- C** a oferta mínima de duas porções de frutas e três porções de legumes ou verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia), e, pelo menos, uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche) é recomendada.
- D** o responsável técnico do PAT, que pode ser o proprietário do estabelecimento ou o nutricionista, deve ter o compromisso da correta execução das atividades nutricionais do programa.
- E** a empresa optou pela modalidade de autogestão da UAN, devendo assegurar a qualidade e a quantidade da alimentação fornecida aos trabalhadores e fiscalizar o que a normatização do programa exige; caso a empresa tivesse optado pela prestação de serviços terceirizada, ela se isentaria dessas responsabilidades.



## QUESTÃO 35

---

Novos alimentos ou novos ingredientes são os alimentos ou substâncias sem histórico de consumo no País, ou alimentos com substâncias já consumidas, que, entretanto, venham a ser adicionadas ou utilizadas em níveis muito superiores aos atualmente observados nos alimentos utilizados na dieta regular.

ANVISA. *Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes*, 2013.

Avalie, entre os ingredientes e produtos especificados a seguir, aqueles que exemplificam a definição de novo alimento ou novo ingrediente estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- I. Ingrediente obtido por síntese ou a partir de fontes alimentares e cuja adição em alimentos resulte em aumento do seu consumo, como os ácidos graxos da família ômega-3 provenientes do óleo de peixe.
- II. Alimento ou ingrediente que não é conhecido, comercializado ou consumido de forma significativa no Brasil, mas possui histórico de consumo em outro país, como a semente de chia.
- III. Produto que faz parte do hábito alimentar regular de algumas regiões do Brasil, tal como a farinha de alfarroba, e que, por razões diversas, não se difundiu significativamente no país.
- IV. Ingrediente utilizado exclusivamente com finalidade tecnológica, como os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação.

É correto apenas o que se afirma em

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

## ÁREA LIVRE

---



**QUESTÃO DISCURSIVA 3**

Com o crescente número de refeições realizadas fora de casa, aumenta a demanda por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). São inegáveis os impactos sociais e econômicos dessa atividade, bem como o fato de a qualidade da alimentação servida nesses locais ser determinante para a saúde e o bem-estar da coletividade. Em 2013, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) lançou a Campanha Nacional *Alimentação Fora do Lar: na hora de escolher o que e onde comer, não conte com a sorte*. O alerta é direcionado àqueles que se alimentam em lanchonetes e restaurantes.

Considerando o texto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Identifique, pelo menos, duas ações a serem desenvolvidas em UANs relacionadas ao planejamento alimentar. Descreva e justifique as ações, relacionando o trabalho do profissional nutricionista com os usuários. (valor: 5,0 pontos)
- b) Relacione a gestão de recursos humanos à qualidade da alimentação ofertada nas UANs. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

## QUESTÃO DISCURSIVA 4

O secretário de saúde de um município em que havia oito equipes da Estratégia de Saúde da Família, uma equipe do Núcleo de Assistência à Saúde da Família e vários equipamentos sociais, contratou um nutricionista, com o objetivo de organizar a atenção nutricional da população do município. Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN, 2012), o processo de organização e gestão dos cuidados relativos à alimentação e nutrição na rede de atenção à saúde deverá ser iniciado pelo diagnóstico.

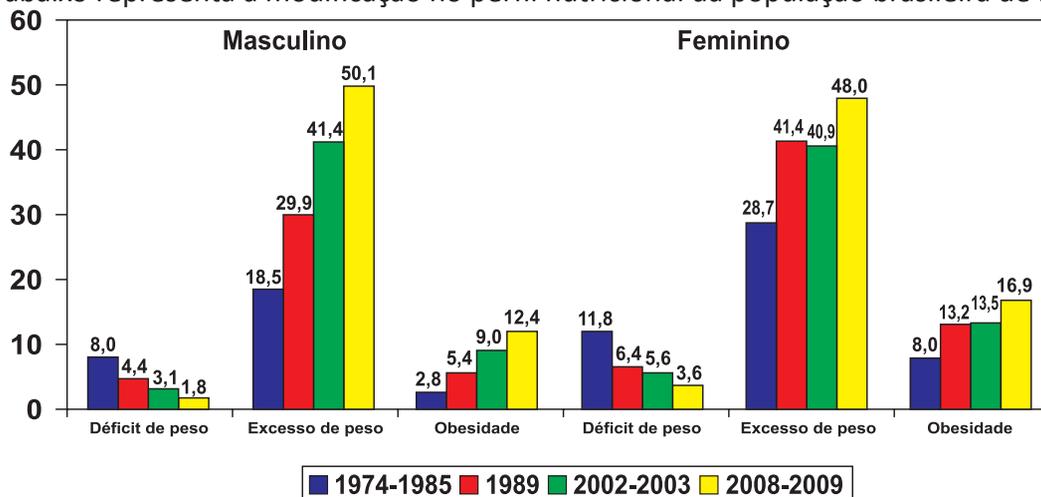
Nesse contexto, considerando a PNAN (2012), faça o que se pede nos itens a seguir.

- Cite dois sistemas de informação em saúde que podem ser utilizados no diagnóstico de alimentação e nutrição da população e justifique sua resposta. (valor: 5,0 pontos)
- Identifique possíveis determinantes e condicionantes da situação alimentar e nutricional da população, considerando o processo de territorialização das equipes de atenção básica. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

## QUESTÃO DISCURSIVA 5

O gráfico abaixo representa a modificação no perfil nutricional da população brasileira de 1974 a 2009.



Disponível em: <<http://www.abeso.org.br/>>. Acesso em: 30 jul. 2013 (adaptado).

Segundo o último Consenso Brasileiro de Obesidade 2009 (ABESO 2009), o índice de massa corporal (IMC), apesar de ser um dos indicadores bastante utilizados para o diagnóstico da obesidade, apresenta algumas limitações. Considerando essas informações, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Relacione a influência do padrão alimentar na modificação do perfil nutricional da população brasileira no período de 1974 a 2009. (valor: 3,0 pontos)
- Cite uma limitação relacionada com o IMC e a gordura corporal. (valor: 3,0 pontos)
- Faça uma relação entre obesidade, inflamação e resistência à insulina. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

**QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA**

As questões abaixo visam levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.

Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do Caderno de Respostas.

Agradecemos a colaboração.

**QUESTÃO 1**

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A Muito fácil.
- B Fácil.
- C Médio.
- D Difícil.
- E Muito difícil.

**QUESTÃO 2**

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A Muito fácil.
- B Fácil.
- C Médio.
- D Difícil.
- E Muito difícil.

**QUESTÃO 3**

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A muito longa.
- B longa.
- C adequada.
- D curta.
- E muito curta.

**QUESTÃO 4**

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A Sim, todos.
- B Sim, a maioria.
- C Apenas cerca da metade.
- D Poucos.
- E Não, nenhum.

**QUESTÃO 5**

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A Sim, todos.
- B Sim, a maioria.
- C Apenas cerca da metade.
- D Poucos.
- E Não, nenhum.

**QUESTÃO 6**

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A Sim, até excessivas.
- B Sim, em todas elas.
- C Sim, na maioria delas.
- D Sim, somente em algumas.
- E Não, em nenhuma delas.

**QUESTÃO 7**

Ao realizar a prova, qual foi a maior dificuldade encontrada?

- A Desconhecimento do conteúdo.
- B Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C Espaço insuficiente para responder às questões.
- D Falta de motivação para fazer a prova.
- E Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

**QUESTÃO 8**

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

**QUESTÃO 9**

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A Menos de uma hora.
- B Entre uma e duas horas.
- C Entre duas e três horas.
- D Entre três e quatro horas.
- E Quatro horas, e não consegui terminar.



ÁREA LIVRE

---





# ENADE 2013

EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

**INEP**

**Ministério  
da Educação**

