

Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, no cartão-resposta, para cada item: o campo designado com o **código C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o **código E**, caso julgue o item **ERRADO**.

A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use o cartão-resposta, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS

### Texto para os itens de 1 a 16.

1 Há razões biológicas, culturais, sociais e ambientais que explicam por que se deve embasar a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e de origem, predominantemente, vegetal.

4 No que se refere a razões biológicas e culturais, observa-se que tais alimentos variam, amplamente, quanto à quantidade de energia ou calorias por grama (densidade de energia ou calórica) e à quantidade de nutrientes por caloria (teor de nutrientes). Alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que necessita o indivíduo, mas não contêm fibra e podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras não saudáveis (saturadas), características que podem favorecer o risco de doenças crônicas.

7 Por sua vez, alimentos de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras e de nutrientes e, geralmente, têm menos calorias por grama. Entretanto, individualmente, tendem a não fornecer, na proporção adequada, todos os nutrientes necessários ao ser humano. De fato, com exceção do leite materno, nos primeiros seis meses de vida, nenhum alimento sozinho proporciona aos seres humanos o teor de nutrientes que seu organismo requer. Isso explica a razão de a espécie humana ter evoluído de modo a se tornar apta a consumir grande variedade de alimentos. Também explica por que diversas sociedades e sistemas alimentares tradicionais estabeleceram-se combinando alimentos de origem vegetal com perfis de nutrientes que se complementam, do ponto de vista nutricional — como a mistura de cereais com leguminosas (comum na culinária mexicana e presente no arroz com feijão do brasileiro), de cereais com legumes e verduras (comum na culinária de países asiáticos e presente no arroz com jambu do Pará), de raízes tuberosas com leguminosas (comum em países africanos e presente no nosso tutu com feijão) e de cereais ou raízes tuberosas com frutas (comum em várias culinárias e presente no arroz com pequi de Goiás e na farinha de mandioca com açaí da Amazônia) —, e consumindo pequenas quantidades de alimentos de origem animal.

16 Em muitas das culinárias tradicionais, carnes, peixes e ovos são consumidos como parte de preparações culinárias que têm como base alimentos oriundos de vegetais.

19 Como razões sociais e ambientais, a opção por diversos alimentos de origem vegetal e por limitado consumo de alimentos de origem animal implica, indiretamente, a opção por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, os animais e a biodiversidade em geral. O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local, favorecendo, assim, formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.

22 A diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz as emissões de gases responsáveis pelo aquecimento do planeta, o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água, além do que o menor consumo diminui a necessidade de sistemas intensivos de produção animal, particularmente nocivos ao meio ambiente, como a aglomeração de animais, que, além de estressá-los, aumenta a produção de dejetos por área e a necessidade do uso contínuo de antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação das águas da região.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2.ª ed. Brasília: Editora do MS, 2014, p. 30-32.

### Em relação às ideias do texto, julgue os itens de 1 a 6.

- 1 O texto tem caráter eminentemente narrativo e apresenta explicações referentes a variados pratos típicos de muitas regiões do globo terrestre.
- 2 O texto veicula informações relacionadas à promoção da alimentação adequada e saudável, presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira.
- 3 Conforme o texto, para ter saúde plena, é necessário ingerir alimentos ricos em gordura animal, que contêm o teor de nutrientes requerido pelo organismo humano.
- 4 Depreende-se do texto uma relação entre os motivos explicitados no primeiro parágrafo e o equilíbrio alimentar, derivado da importância da alimentação na manutenção da saúde e do ambiente físico.
- 5 Do texto se deduz que as razões sociais e ambientais refletem a busca pela qualidade e pelo valor nutricional da alimentação de origem vegetal e, também, a preferência pelo consumo desses alimentos em detrimento de alimentos de origem animal, estimulada pela consciência ecológica.
- 6 De acordo com o texto, o maior consumo de produtos de origem animal implica preocupação do consumidor com o meio ambiente.

No que concerne às estruturas linguísticas e gramaticais do texto, julgue os itens de **7 a 16**.

- 7** Na linha 1, a forma “por que” pode, também, ser escrita como porque, sem prejuízo para a correção gramatical.
- 8** Na linha 3, o elemento “tais”, que antecede “alimentos”, é empregado para se referir a “alimentos *in natura* ou minimamente processados e de origem, predominantemente, vegetal” (linhas 1 e 2).
- 9** Mantém a correção gramatical a substituição, por sinal de dois-pontos, do ponto continuativo empregado na linha 4, anteriormente a “Alimentos” (linha 5), com o devido ajuste de letra maiúscula inicial para minúscula.
- 10** Sem prejuízo para a correção gramatical e para os sentidos do texto, a forma verbal “contêm” (linha 6) pode ser flexionada no singular — **contém** —, caso em que passa a retomar o termo “maioria” (linha 5).
- 11** Fica mantida a correção gramatical, ainda que possa haver alteração de sentidos do texto, caso se suprima o termo “características” (linha 7), além da vírgula que o antecede.
- 12** No texto, a expressão “Por sua vez” (linha 8) relaciona-se com o período iniciado na linha 5, qual seja, “Alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas”, e pode ser substituída por **Por seu turno**, sem prejuízo gramatical.
- 13** Na linha 11, o elemento “Isso” retoma toda a sentença que o antecede, motivo pelo qual pode ser substituído por **O que**.
- 14** No trecho da linha 16, a expressão “[mistura] de raízes tuberosas com leguminosas” sugere se tratar de **farinha de mandioca com feijão**, ingredientes que compõem o famoso “tutu” (linha 17).
- 15** O sentido original do texto é mantido com a inserção, entre “vários” e “tipos” (linha 23), da palavra **outros**.
- 16** Na linha 25, a forma verbal “contribuindo” pode ser flexionada no infinitivo — **contribuir** —, caso em que passaria a se relacionar com “formas solidárias de viver e produzir”.

Nos itens que avaliem conhecimentos de informática, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que: todos os programas mencionados estejam em configuração-padrão, em português; o *mouse* esteja configurado para pessoas destros; expressões como **clicar**, **clique simples** e **clique duplo** referem-se a cliques com o botão esquerdo do *mouse*; e teclar corresponda à operação de pressionar uma tecla e, rapidamente, liberá-la, acionando-a apenas uma vez. Considere também que não haja restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.

Julgue os itens de **17 a 21** quanto ao programa Excel 2013, ao sistema operacional Windows 10 e aos conceitos de redes de computadores.

- 17** O Excel 2013 possui algumas ferramentas de auditoria de fórmulas, disponíveis na guia FÓRMULAS, que ajudam o usuário a identificar erros e a corrigi-los.
- 18** A fórmula = ( B1 + C1 ) / ( F1 - G1 ) não é uma fórmula válida no Excel 2013, pois contém espaçamento entre os caracteres e os operadores.
- 19** Mesmo se um determinado aplicativo não aparecer na tela Inicial do Windows 10, ainda é possível encontrá-lo. Para isso, o usuário poderá selecionar a opção Todos os Aplicativos, que tem a finalidade de exibir os aplicativos instalados no Windows, os quais são mostrados em ordem alfabética.
- 20** Ao executar a função Visão de Tarefas do Windows 10, serão mostradas na tela somente as miniaturas dos três aplicativos abertos que mais consomem memória.
- 21** Uma das características do FTP é que sua transferência é unidirecional, ou seja, somente é possível usá-lo para transferir arquivos do servidor para o cliente, mas não vice-versa.
- 22** Na URL [http://www.crn2.org.br/crn2/conteudo/revista/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://www.crn2.org.br/crn2/conteudo/revista/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf), o fragmento [guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://www.crn2.org.br/crn2/conteudo/revista/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf) especifica o nome de um arquivo.

Julgue os itens de **23 a 28** acerca do programa de navegação Mozilla Firefox, em sua versão mais atual, do programa de correio eletrônico Microsoft Outlook 2016 e das noções de vírus, *worms* e pragas virtuais.

- 23** No Firefox, os *snippets* podem aparecer tanto na parte de baixo da página quanto sob a barra de pesquisa.
- 24** Para que o usuário consiga criar um favorito para uma página por meio do Mozilla Firefox, ele deverá pressionar, em conjunto, as teclas de atalho **Ctrl** + **F** e, posteriormente, informar o nome do favorito a ser criado.
- 25** Por meio da opção **acompanhamento** do Outlook 2016, o usuário poderá obter uma resposta oportuna a uma mensagem enviada.
- 26** No Outlook 2016, não é possível o usuário realizar a impressão de anexos quando está imprimindo uma mensagem de *e-mail*, mesmo que se alterem determinadas configurações.

**RASCUNHO**

- 27** Uma das mais novas modalidades de pragas virtuais é o *phishing*, que é um vírus que tem como principal característica pichar os *sites* de empresas, tornando-os indisponíveis. Os *phishers* (invasores) utilizam-se de conhecimentos técnicos especializados para invadirem os servidores das empresas e alterarem o código da página, adicionar/remover imagens ou até mesmo alterar o conteúdo do *site*.
- 28** Algumas pragas virtuais permanecem ocultas no computador e podem ser instaladas de forma remota, como é o caso dos *rootkits*.

---

Uma fábrica de tintas deve fabricar latas com capacidade de 3 L. Na tampa e no fundo, que têm a mesma área e forma, é usada uma chapa que custa R\$ 100,00 por m<sup>2</sup> e, na superfície lateral, é usada uma chapa de R\$ 120,00 por m<sup>2</sup>.

Considerando essa situação hipotética e que  $\pi$  é igual a 3, julgue os itens de **29** a **33**.

- 29** Uma lata cilíndrica de raio igual a 10 cm deve ter altura de 12 cm.
- 30** O custo da lata cilíndrica é diretamente proporcional a seu raio.
- 31** Uma lata em formato de cubo terá área lateral maior que 800 cm<sup>2</sup>.
- 32** Latas com a tampa de mesma área podem ter alturas diferentes.
- 33** Uma lata cilíndrica de raio igual a 10 cm tem maior custo para a indústria que uma de raio igual a 8 cm.

- 
- O ninja não tem regras estritas sobre honra e combate.
  - Caio é um samurai.
  - Quem é samurai tem regras estritas sobre honra e combate.

Admitindo a veracidade das três afirmações acima, julgue os itens de **34** a **37**.

- 34** As frases “Caio é muito habilidoso com a espada!” e “Você é um ninja?” não são exemplos de proposição.
- 35** Caio é um ninja.
- 36** Um ninja não pode ser um samurai.
- 37** Se um indivíduo tem regras estritas sobre honra e combate, então ele é um samurai.

---

13 pessoas estão reunidas em uma mesa de bar.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens de **38** a **40**.

- 38** Pelo menos uma dessas pessoas é do sexo masculino.
- 39** Pelo menos duas delas nasceram no mesmo mês.
- 40** Se, após a chegada de 5 mulheres e a saída de 2 homens, o número de pessoas do sexo masculino e do sexo feminino na mesa passou a ser igual, é correto afirmar que, inicialmente, o número de homens era superior ao triplo do número de mulheres.

## CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

Julgue os itens de **41 a 45** acerca da ética.

- 41** A ética formal sustenta que o caráter ético da conduta está em seus resultados.
- 42** A ética dos valores defende que todo agir ético encontra fundamento em um valor, isto é, na qualidade atribuída a um interesse ou a um bem.
- 43** A ética da convicção baseia-se na ideia de que o comportamento humano é determinado pelos valores eleitos pelo indivíduo.
- 44** A ética da responsabilidade enfoca o conceito que a pessoa tem de si mesma a partir de suas atitudes.
- 45** A ética da responsabilidade separa o correto do incorreto a partir da conduta concreta.

A respeito do papel dos valores na moral e na ética, julgue os itens de **46 a 50**.

- 46** Ainda que se atribua valor às coisas, há objetos que possuem um valor imanente, essencial, ontológico.
- 47** Os valores situam-se em um plano abstrato, dissociado e independente no mundo real, mas que, com ele, podem eventualmente dialogar por meio do indivíduo.
- 48** A atribuição de valor, ou valoração, pressupõe propriedades reais, naturais ou físicas, que constituirão o suporte para a atividade do indivíduo.
- 49** Os valores potenciais de algo somente se tornam valores reais quando em relação com os interesses e as necessidades do indivíduo.
- 50** Segundo a ética, valores são objeto de uma escolha moral.

No que se refere às virtudes morais e éticas, julgue os itens de **51 a 55**.

- 51** A virtude constitui o conjunto ideal de qualidades essenciais ao indivíduo de bem.
- 52** A mediania aristotélica estabelece o equilíbrio como objetivo de um agir virtuoso.
- 53** As virtudes intelectuais são baseadas nas paixões e nas vontades, movimentos espontâneos do caráter humano.
- 54** As virtudes morais são fundamentadas na razão, na temperança e na verdade, sendo, por isso, superiores às virtudes intelectuais.
- 55** O agir virtuoso impõe que as virtudes morais sejam controladas pelas virtudes intelectuais.

Quanto aos direitos e às garantias fundamentais, julgue os itens de **56 a 60**.

- 56** A proteção constitucional conferida ao direito adquirido é excetuada na hipótese de uma nova Constituição.
- 57** A proteção à coisa julgada imuniza contra a nova lei somente a coisa julgada formal, não a material.
- 58** A prisão civil do depositário infiel não é mais admitida por ter sido revogada, suprimida que foi por emenda constitucional.
- 59** Os chamados remédios constitucionais não se limitam à seara judicial, havendo também aqueles de natureza administrativa.
- 60** Tanto pessoas físicas quanto pessoas jurídicas ostentam legitimidade ativa para impetração de mandado de injunção.

Com relação à nacionalidade na Constituição Federal de 1988, julgue os itens de **61 a 65**.

- 61** A naturalização pode ser expressa ou tácita, somente se admitindo no Brasil, atualmente, a primeira modalidade.
- 62** As espécies de naturalização no Brasil, por decorrerem da própria ideia de soberania, são todas uma discricionariedade estatal.
- 63** O rol de hipóteses constitucionais de perda de nacionalidade é exemplificativo, podendo ser ampliado pela legislação infraconstitucional.
- 64** A naturalização estrangeira do brasileiro nato induz invariavelmente à perda da nacionalidade original.
- 65** Os integrantes do Conselho da República devem ser, todos, brasileiros natos.

No que concerne aos direitos políticos, julgue os itens de **66 a 70**.

- 66** A capacidade eleitoral ativa revela o direito de ser votado e eleito para cargos eletivos.
- 67** Os militares são inalistáveis.
- 68** Todo elegível é eleitor, mas nem todo eleitor é elegível.
- 69** A idade mínima exigida para cargos eletivos é aferida no momento da posse, não do registro.
- 70** As inelegibilidades absolutas são previstas pela Constituição Federal, podendo a lei ordinária trazer hipóteses adicionais.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

O termo “necessidade nutricional” pode ser definido como as quantidades de nutrientes e de energia disponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas normais e prevenir sintomas de deficiências. Nesse contexto, julgue os itens de **71 a 73**.

- 71** A ingestão dietética recomendada (*recommended dietary allowance* – RDA) é usada como meta de ingestão na prescrição da dieta para indivíduos saudáveis e deve ser utilizada para avaliação da adequação da dieta.
- 72** O folato atua como coenzima em diversas reações no metabolismo de aminoácidos e nucleotídeos, sendo essencial para a biossíntese de ácidos nucleicos e a maturação de hemácias.
- 73** A antropometria é a medida do tamanho corporal e de suas proporções, configurando-se como um dos indicadores indiretos do estado nutricional.

À luz do Guia alimentar para crianças menores de 2 anos, elaborado pelo Ministério da Saúde e lançado em 2019, julgue os itens **74 e 75**.

- 74** Nos primeiros anos de vida, a variedade e a forma com que os alimentos são oferecidos influenciam a formação do paladar e a relação da criança com a alimentação.
- 75** O Guia apresenta doze passos para uma alimentação saudável. Entre eles, proteger a criança da publicidade de alimentos. É crucial que a criança seja protegida, evitando-se, ao máximo, sua exposição à publicidade. Ela está presente nos programas de TV e nas propagandas, em seus intervalos, na Internet, em jogos eletrônicos, entre outros.

Acerca do planejamento de cardápio, dos métodos de cocção dos alimentos e das fichas técnicas de preparo, julgue os itens de **76 a 78**.

- 76** A batata frita mergulhada completamente em grande quantidade de gordura é um exemplo de fritura por imersão, que, por sua vez, é um método de calor úmido.
- 77** Ao elaborar o cardápio, a salada é classificada como acompanhamento do prato.
- 78** A ficha técnica de preparo permite controlar o valor nutricional das refeições fornecidas.

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216/2004, o Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento. Considerando essa informação, julgue o item **79**.

- 79** Os serviços de alimentação devem dispor de um Manual de Boas Práticas, que deve estar acessível aos funcionários envolvidos e disponível à autoridade sanitária quando requerido.

O procedimento operacional padronizado (POP) é um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Sendo assim, com base na RDC n.º 216/2004, julgue o item **80**.

- 80** O POP deverá ser aprovado, datado e assinado exclusivamente pelo proprietário do estabelecimento.

A capacidade de sobrevivência ou de multiplicação dos microrganismos que estão presentes em um alimento depende de uma série de fatores. Entre esses fatores, estão os fatores intrínsecos e os extrínsecos. Com relação a esse assunto, julgue os itens **81 e 82**.

- 81** A água ligada a macromoléculas por forças físicas está livre para agir como solvente e para participar de reações químicas e, portanto, pode ser aproveitada pelos microrganismos.
- 82** A atividade de água, a temperatura e a disponibilidade de nutrientes são interdependentes. Quanto mais próxima da temperatura ótima de multiplicação, mais curta é a faixa de atividade de água em que o crescimento bacteriano é possível.

Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos e(ou) de água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas. A respeito desse tema, julgue o item **83**.

- 83** É considerado como surto de DTA quando dez ou mais pessoas apresentam doença ou sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e(ou) água da mesma origem, normalmente em um mesmo local. Para doenças de alta gravidade, como botulismo e cólera, apenas um caso já é considerado como surto.

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem por objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando a promover sua saúde e a prevenir as doenças profissionais. Quanto ao PAT, julgue o item **84**.

**84** As empresas beneficiárias deverão fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas e condições amoldadas ao PAT, para tratamento de suas patologias, devendo ser realizada avaliação nutricional periódica desses trabalhadores.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. Acerca do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), julgue os itens de **85 a 87**.

**85** A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos estados, no Distrito Federal, nos municípios e nas escolas federais caberá ao Estado.

**86** Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial, com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

**87** Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 10% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

A teoria de relações humanas salienta, acima de tudo, o papel fundamental da comunicação, da participação e da liderança como forma de se obter maior produtividade de mão de obra. No que se refere às teorias da administração, julgue o item **88**.

**88** A teoria das relações humanas nasceu de uma relação com a abordagem formal clássica, considerando que as recompensas não remuneradas têm o papel principal na motivação do trabalho, entre outros.

De acordo com a Resolução CFN n.º 378/2005, julgue o item **89**.

**89** O nutricionista responsável técnico só poderá assinar atestado de capacidade técnica de pessoas jurídicas onde exerça efetivamente a sua atividade durante o período declarado no atestado.

Conforme a Resolução CFN n.º 465/2010, julgue o item **90**.

**90** Uma das atividades facultativas ao nutricionista vinculado à entidade executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), é interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local, inserindo esses produtos na alimentação escolar.

À luz da Resolução CFN n.º 576/2016, julgue o item **91**.

**91** O nutricionista não poderá assumir a responsabilidade técnica em jurisdição onde tenha inscrição secundária, mesmo que em cidade limítrofe.

A Resolução CFN n.º 599/2018 aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá outras providências. A respeito dessa Resolução, julgue os itens **92 e 93**.

**92** É direito do nutricionista fazer publicidade ou propaganda, em meios de comunicação com fins comerciais, de marcas de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios, equipamentos, serviços ou nomes de empresas ou indústrias ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

**93** Constitui infração ético-disciplinar a ação ou omissão, ainda que sob a forma de participação ou convivência, que implique em desobediência ou inobservância, de qualquer modo, às disposições do Código de Ética e Conduta do Nutricionista e responde pela infração quem a cometer, dela participar ou for com ela conivente.

A Resolução CFN n.º 600/2018 dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Com base nessa Resolução, julgue o item **94**.

**94** Promover, por meio da alimentação, os princípios da tecnologia assistiva para favorecer a autonomia e a independência do paciente é uma das atividades obrigatórias do nutricionista quanto a suas atribuições de nutrição clínica e subárea de assistência nutricional e dietoterápica em instituições de longa permanência para idosos (ILPI).

A Lei n.º 6.583/1978 cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula seu funcionamento e dá outras providências e o Decreto n.º 84.444/1980 regulamenta a Lei n.º 6.583/1978. Considerando essa informação, julgue os itens de **95 a 97**.

- 95** Compete ao Conselho Federal instituir e expedir a carteira de identidade profissional e o cartão de identificação aos profissionais registrados.
- 96** A renda do Conselho Regional somente poderá ser aplicada na organização e no funcionamento de serviços úteis à fiscalização do exercício profissional, bem como em simpósios, conferências e atividades que visem ao aprimoramento cultural e profissional dos nutricionistas e em serviços de caráter assistencial, quando solicitados por entidades sindicais.
- 97** O mandato dos membros do Conselho Federal é de quatro anos, não sendo permitida reeleição.

A Lei n.º 8.234/1991 regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Em relação a essa Lei, julgue o item **98**.

- 98** É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares criadas por entidades públicas e facultativa em entidades particulares.

A RDC n.º 216/2004 dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Acerca do preparo de alimentos, julgue o item **99**.

- 99** O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e sua permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60 °C a 25 °C em até três horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18 °C.

A Portaria SES/RS n.º 172/2005 estabelece o regulamento técnico para licenciamento de estabelecimentos de educação infantil e tem por objetivo regulamentar, sob o enfoque de vigilância sanitária, o licenciamento dos estabelecimentos de educação infantil (EEI) públicos e privados no Estado do Rio Grande do Sul. Segundo essa Portaria, julgue o item **100**.

- 100** Admite-se como responsável técnico pela área de saúde dos estabelecimentos de educação infantil profissional com formação superior em enfermagem, medicina e nutrição, sendo também admitido profissional com especialização em saúde pública e profissional da educação com especialização em saúde infantil.

A RDC n.º 243/2018 dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. À luz dela, julgue os itens **101 e 102**.

- 101** Ingredientes podem ser empregados na elaboração de suplementos alimentares para fornecer sabor, cor ou aroma ou para dissolver, diluir, dispersar ou alterar sua consistência ou forma, desde que sejam ingredientes fontes de aminoácidos, vitaminas, minerais, substâncias bioativas, enzimas ou probióticos.
- 102** A porção declarada na informação nutricional deve ser a quantidade diária recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais e faixas etárias específicos indicados no rótulo.

A Resolução CFN n.º 556/2015 altera as Resoluções n.º 416/2008 e n.º 525/2013 e acrescenta disposições à regulamentação da prática da fitoterapia para o nutricionista, como complemento da prescrição dietética. Conforme a Resolução citada, julgue o item **103**.

- 103** O exercício das competências do nutricionista para a prática da fitoterapia como complemento da prescrição dietética deverá observar que a prescrição de plantas medicinais e chás medicinais é permitida a todos os nutricionistas, ainda que sem título de especialista.

O objetivo da terapia nutricional (TN) é suprir as necessidades de macro e de micronutrientes de um indivíduo. Com base nas recomendações nutricionais para adultos em terapia nutricional enteral e parenteral da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, da Sociedade Brasileira de Clínica Médica e da Associação Brasileira de Nutrologia, julgue o item **104**.

- 104** Na impossibilidade de aplicação da calorimetria indireta, recomenda-se estimar o gasto energético pelo cálculo de quilocalorias por quilo de peso corporal. Além do cálculo de quilocalorias por quilograma de peso, a equação de Mifflin-St. é recomendada para estimar o GET de indivíduos não obesos e obesos.

A síndrome do intestino irritável (SII) é uma desordem gastrointestinal funcional caracterizada por dor, desconforto abdominal e alterações do hábito intestinal. Sensações de desconforto (inchaço), distensão e defecação desordenada são características geralmente associadas. No que diz respeito à SII, julgue o item **105**.

**105** Dietas especializadas podem melhorar os sintomas em alguns pacientes com SII, alguns probióticos oferecem alívio nos sintomas gerais da SII e outros aliviam sintomas individuais, tais como inchaço e flatulência.

A doença cardiovascular (DCV) é a principal causa de morte no Brasil e no mundo, determinando aumento da morbidade e incapacidade ajustadas pelos anos de vida. Segundo a atualização da Diretriz de Prevenção Cardiovascular da Sociedade Brasileira de Cardiologia de 2019, julgue o item **106**.

**106** As dislipidemias representam importante fator de risco cardiovascular, sendo que a lipoproteína de baixa densidade colesterol (LDL-c) é o mais relevante fator de risco modificável para a doença arterial coronariana.

No Brasil, as doenças do aparelho respiratório ocupam o quarto lugar como causas de morte, sendo a doença pulmonar crônica (DPC) predominante no grupo, com grande impacto econômico na morbidade e na mortalidade. De acordo com a Terapia Nutricional no Paciente com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral e da Associação Brasileira de Nutrologia, julgue o item **107**.

**107** O maior gasto energético em repouso nos pacientes com DPC, com aumento na oxidação de gorduras, leva ao aumento do trabalho respiratório e da eficiência respiratória, promovendo sintomas como dispneia e intolerância aos exercícios, além de aumento na PaCO<sub>2</sub>.

A insuficiência renal aguda é definida como a redução aguda da função renal em horas ou dias. Refere-se principalmente à diminuição do ritmo de filtração glomerular e(ou) do volume urinário, porém ocorrem também distúrbios no controle do equilíbrio hidroeletrólítico e acidobásico. À luz das Diretrizes de Insuficiência Renal Aguda da Sociedade Brasileira de Nefrologia, julgue o item **108**.

**108** A hiperidratação pode causar edema, hipertensão, insuficiência cardíaca e hiponatremia. O melhor parâmetro para diagnosticar precocemente a hiperidratação é o peso diário.

As mesmas precauções direcionadas à população em geral sobre o consumo de álcool aplicam-se aos indivíduos com diabetes. O profissional de saúde deve discutir o consumo de álcool com seus pacientes, para informá-los do possível ganho ponderal e dos riscos de hipoglicemia. Conforme as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2017-2018, julgue o item **109**.

**109** A ingestão excessiva de etanol (> 30 g/dia) é associada à alteração da homeostase glicêmica, à elevação da resistência à insulina, à hipertrigliceridemia e à hipertensão arterial, podendo, também, ser fator de risco para acidente vascular cerebral. Cada incremento de 10 g de etanol, acima de 30 g/dia, aumenta a pressão sistólica em 1 a 2 mmHg e a diastólica em 1 mmHg.

Os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) foram criados com o objetivo de ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade. Com base na Portaria n.º 2.488/2011, que regulamenta os NASF, julgue o item **110**.

**110** Os NASF fazem parte da atenção básica, constituem-se como serviços com unidades físicas independentes ou especiais e não são de livre acesso para atendimento individual ou coletivo.

A segurança alimentar e nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Acerca da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, julgue o item **111**.

**111** A articulação e cooperação entre o Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) proporcionará o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição na Rede de Atenção à Saúde, de modo articulado às demais ações de SAN, com vistas ao enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e dos agravos em saúde, na ótica de seus determinantes sociais.



O Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação, que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Quanto às informações contidas nele, julgue os itens **112** e **113**.

**112** A constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis no campo da alimentação depende exclusivamente do próprio sujeito, ou seja, depende da capacidade individual de fazer escolhas, de governar e de produzir a própria vida.

**113** A opção por vários tipos de alimentos de origem vegetal e pelo limitado consumo de alimentos de origem animal implica indiretamente a opção por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade em geral. Quanto mais pessoas buscarem alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximo se estará de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Com base na Portaria n.º 78/2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências, julgue o item **114**.

**114** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o funcionário designado, que deve se atualizar anualmente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, microbiologia dos alimentos e administração das Unidades de Alimentação e Nutrição.

A ingestão insuficiente de vitamina A ou de seus precursores, durante um longo período, origina diversas anormalidades. A respeito dessa vitamina, julgue os itens **115** e **116**.

**115** A vitamina A tem efeito sobre o metabolismo energético, a diferenciação de adipócitos e o metabolismo de lipídeos.

**116** A principal causa de deficiência de tiamina é a ingestão inadequada desse nutriente. Isso pode ser observado principalmente em populações que têm como principal alimento o arroz polido e a mandioca. O beribéri é uma das principais consequências da deficiência de tiamina e, em crianças, os efeitos são mais devastadores, pois essa deficiência afeta o desenvolvimento cerebral.

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) corresponde a um sistema de informações que tem como objetivo principal promover a informação contínua sobre as condições nutricionais da população e os fatores que as influenciam. Acerca do Sisvan, julgue o item **117**.

**117** O índice de massa corporal (IMC) é utilizado para classificar o estado nutricional de indivíduos adolescentes, adultos, idosos, gestantes e crianças. Sua limitação é a de não permitir a avaliação da composição corporal do indivíduo. Por exemplo, caso seja identificado um alto valor de IMC, não é possível afirmar, com exatidão, que o indivíduo apresenta excesso de gordura corporal, tendo em vista que há casos em que tal valor pode ser atribuído ao excesso de massa muscular.

Devido à relevância das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na definição do perfil epidemiológico da população brasileira e pelo fato de que grande parte de seus determinantes são passíveis de prevenção, o Ministério da Saúde implantou, em 2006, a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel). Com relação a esse tema, julgue o item **118**.

**118** Um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela grande maioria das mortes por DCNT e por fração substancial da carga de doenças devido a essas enfermidades. Entre eles, destacam-se o tabagismo, o consumo alimentar inadequado, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas.

A Portaria n.º 2.446/2014 redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde. Entre os seus princípios, está a equidade, quando baseia as práticas e as ações de promoção de saúde na distribuição igualitária de oportunidades, considerando as especificidades dos indivíduos e dos grupos. À luz dessa Portaria, julgue o item **119**.

**119** Compete ao Ministério da Saúde estabelecer instrumentos e indicadores de gestão, planejamento, monitoramento e avaliação.

A Portaria n.º 729/2005 institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Considerando que a deficiência de vitamina A é um problema de saúde pública, julgue o item **120**.

**120** O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A destina-se a prevenir e(ou) a controlar essa deficiência nutricional mediante a suplementação, com megadoses de vitamina A, em crianças recém-nascidas a cinquenta e nove meses de idade e puérperas, no pós-parto imediato, de todo o território nacional.