

INSTRUÇÕES

1. Não abra este caderno antes de autorizado pelo fiscal de prova.
2. Depois de autorizado pelo fiscal, O candidato deve ler as instruções e verificar se faltam folhas neste caderno, se a sequência de 40 (QUARENTA) questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal de prova qualquer irregularidade.
3. A prova é composta de 40 (QUARENTA) questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 4 (quatro) alternativas cada uma, sempre na sequência A, B, C, D e E, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais de provas. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho. Não destaque folhas deste caderno.
6. Ao receber a folha de respostas (gabarito), examine-o e verifique se o seu nome está impresso nele. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao fiscal de prova.
7. Transcreva as respostas para a folha de respostas (gabarito) com caneta esferográfica transparente de tinta preta ou azul. A folha de respostas (gabarito) será o único documento válido para efeito de correção. Em hipótese alguma ocorrerá a substituição da folha de respostas (gabarito) por erro de preenchimento ou qualquer dano causado pelo candidato.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre candidato, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos, eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. O saco plástico com os objetos, deverá ser colocado sob a carteira ou mesmo no assoalho da sala e não pode ser aberto sob pena de eliminação.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas, é de **3 (três) horas** a partir do início da prova.
11. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de prova. Aguarde a autorização para entregar a folha de respostas (gabarito).
12. O candidato, poderá retirar-se do local de provas somente a partir dos **60 (SESSENTA)** minutos após o início de sua realização. Após o tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos de prova, o candidato poderá retirar-se do local de realização da Prova Objetiva levando consigo o caderno de prova, que contém espaço para anotação do gabarito.
13. **Os DOIS últimos** candidatos de cada sala ficarão retido para assinar, juntamente com os fiscais daquela sala, a ata e o lacre do envelope dos gabaritos.
14. Não esquecer de levar seus pertences pessoais.

LÍNGUA PORTUGUESA

Abaixo, apresenta-se um fragmento de entrevista da BBC News – intitulada '*Geração digital: por que, pela 1ª vez, filhos têm QI inferior ao dos pais*', publicada em 30/10/2020 – com o neurocientista francês Michel Desmurget, autor do livro “A Fábrica de Cretinos Digitais”. Considere-o para responder as questões 01 a 04.

BBC News Mundo: Todas as telas são igualmente prejudiciais?

Desmurget: Ninguém diz que a “revolução digital” é ruim e deve ser interrompida. Eu próprio passo boa parte do meu dia de trabalho com ferramentas digitais. E quando minha filha entrou na escola primária, comecei a ensiná-la a usar alguns softwares de escritório e a pesquisar informações na internet.

Os alunos devem aprender habilidades e ferramentas básicas de informática? Claro. Da mesma forma, pode a tecnologia digital ser uma ferramenta relevante no arsenal pedagógico dos professores? Claro, se faz parte de um projeto educacional estruturado e se o uso de um determinado software promove efetivamente a transmissão do conhecimento.

Porém, quando uma tela é colocada nas mãos de uma criança ou adolescente, quase sempre prevalecem os usos recreativos mais empobrecedores. Isso inclui, em ordem de importância: televisão, que continua sendo a tela número um de todas as idades (filmes, séries, clipes, etc.); depois os videogames (principalmente de ação e violentos) e, finalmente, na adolescência, um frenesi de autoexposição inútil nas redes sociais.

Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-54736513>

01. Considerando o conteúdo do texto, assinale a alternativa integralmente CORRETA.

A.	Apresentam-se argumentos cientificamente respaldados que confirmam a avaliação do especialista de que as ferramentas digitais são prejudiciais ao desenvolvimento psicossocial de crianças e jovens.
B.	Apresenta-se uma interpretação do especialista em relação ao uso prejudicial de ferramentas digitais, ancorada em sua formação e na observação de práticas socioculturais recorrentes.
C.	Apresenta-se e explica-se a tese que está expressa no título do livro: há diminuição do Quociente de Inteligência de crianças e adolescentes da ‘geração digital’ em relação às gerações anteriores.
D.	Argumenta-se que, na atualidade, as crianças e os jovens não têm outra saída a não ser seguir as práticas socioculturais mais comuns, que envolvem o uso intensivo de dispositivos tecnológicos.
E.	Apresenta-se uma crítica à exposição constante e inadequada dos jovens em diferentes redes sociais, o que leva a prejuízos cognitivos e sociais.

02. Assinale a alternativa INCORRETA em relação à estrutura e aos elementos linguísticos do texto.

A.	O texto apresenta tanto pergunta do jornalista ao entrevistado quanto perguntas retóricas, feitas por Desmurget em sua exposição acerca do uso de ferramentas digitais no contexto escolar.
B.	Enquanto os adjetivos ‘digitais’ (de “ferramentas digitais”) e ‘educacional’ (de “um projeto educacional”) têm função descritiva, o adjetivo “inútil”, na última oração, explicita uma avaliação.
C.	Ao expressar que “Ninguém diz que...”, Desmurget explicita que não avalia de forma negativa a ‘revolução digital’, nem acha que ela deva ser interrompida.
D.	Desmurget recorre a um exemplo familiar para exemplificar como as tecnologias podem prejudicar as crianças sem que os adultos se deem conta disso.
E.	A conjunção “porém” introduz argumento que leva à conclusão de que as ferramentas digitais não estão sendo usadas de maneira adequada por crianças e adolescentes.

03. Considerando os aspectos morfossintáticos dos pronomes e sua atuação como elemento de coesão no texto, assinale a alternativa parcial ou integralmente INCORRETA.	
A.	“Todas”, na pergunta de BBC News Mundo, é um pronome indefinido, variável, que funciona como adjunto adnominal do sujeito da oração.
B.	“Ninguém” é um pronome indefinido, invariável, que funciona como sujeito e não tem um referente expresso no texto.
C.	“Eu” é um pronome pessoal do caso reto, invariável, que funciona como núcleo do sujeito e tem função dêitica, apontando para o autor da mensagem.
D.	O item “-lá” (de “ensiná-la”) é um pronome pessoal oblíquo, invariável, que tem função de objeto indireto e retoma o seguinte referente do texto: “minha filha”.
E.	“Isso” é um pronome demonstrativo, invariável, que tem função de sujeito e retoma “os usos recreativos mais empobrecedores”.

04. Assinale a alternativa INCORRETA em relação a este fragmento: “Porém, quando uma tela é colocada nas mãos de uma criança ou adolescente, quase sempre prevalecem os usos recreativos mais empobrecedores”.	
A.	O verbo ‘prevalecer’ é intransitivo, ou seja, não exige complemento.
B.	Nesse fragmento, não há nenhum substantivo que exija complemento nominal.
C.	O plural no verbo ‘prevalecer’ é assim justificado: o verbo deve concordar com o termo que ocupa o núcleo do seu objeto.
D.	A oração principal é construída na voz ativa; a oração subordinada é construída na voz passiva, mas não apresenta um agente da passiva explicitado.
E.	Os adjetivos “recreativos” e “empobrecedores” estão no masculino e no plural para concordar com o substantivo que modificam: “usos”.

05. Assinale a alternativa INCORRETA em relação à Redação Oficial.	
A.	Os pronomes de tratamento podem aparecer em três momentos distintos: no endereçamento, no vocativo e no corpo do texto.
B.	O vocativo é o elemento usado, antes do corpo da mensagem, para dirigir-se ao destinatário, e deve ser iniciado pelo pronome de tratamento adequado a cada situação interlocutiva.
C.	O pronome de tratamento deve ser flexionado em gênero e em número, considerando os aspectos interativos envolvidos (a quem se direciona o texto).
D.	Aspectos subjetivos relacionados à individualidade do sujeito que redige a redação devem ser suprimidos, dando espaço para a voz institucional.
E.	Deve-se evitar o uso de elementos de coesão, pois eles subordinam termos da oração e orações entre si, o que pode resultar em mensagens com problemas no que tange à clareza ou à concisão.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

06. Em um conjunto de 30 crianças, 5 tem o cabelo loiro e são meninas, 11 tem o cabelo preto e 13 são meninas. O número de crianças desse grupo que simultaneamente tem o cabelo loiro e são meninas são:

A.	11.
B.	08.
C.	13.
D.	14.
E.	19.

07. Na festa de São Cosme e Damião é tradição na Bahia distribuir doces para as crianças. Tia Nástacia como é conhecida a senhora que faz isso há trinta anos em frente à Igreja do Senhor do Bonfim comprou 140 balas de banana, 120 paçoquinha, 100 chicletes de morango e 80 cocadas. Agora ela precisa da nossa ajuda, pois deve fazer pacotinhos, sendo que cada um deles deve conter apenas um tipo de doce, porém todos com o mesmo número de itens e na maior quantidade possível. Sabendo que todos os doces devem ser utilizados, o número total de pacotinhos será de:

A.	20.
B.	19.
C.	42.
D.	51.
E.	22.

08. O funcionário da empresa “Mega Estação”, geralmente no dia 10 de dezembro, de todos os anos, recebe o seu salário normal e o décimo terceiro juntos. Se um funcionário trabalhou todos os meses do ano, ambos os salários deverão ser iguais, no entanto se ele trabalhou apenas uma parte do ano, o seu décimo terceiro corresponderá a essa fração do salário normal. Supondo que o salário normal de um funcionário é de R\$4.509,36 e que no ano de 2021 ele trabalhou 9 meses, quanto ele recebeu de décimo terceiro salário, em dezembro de 2021, sem considerar os descontos legais?

A.	R\$ 3.382,02.
B.	R\$ 1.375,78.
C.	R\$ 3.182,75.
D.	R\$ 2.187,13.
E.	R\$ 3.527,59.

09. Geovana usou notas de R\$ 50,00 e R\$ 20,00 para fazer um pagamento de R\$ 600,00. Quantas notas de cada tipo ela usou, se sabemos que no total foram utilizadas 15 notas?	
A.	11 notas de R\$ 50,00 e 3 notas de R\$ 20,00.
B.	6 notas de R\$ 50,00 e 15 notas de R\$ 20,00.
C.	10 notas de R\$ 50,00 e 5 notas de R\$ 20,00.
D.	3 notas de R\$ 50,00 e 23 notas de R\$ 20,00.
E.	8 notas de R\$ 50,00 e 10 notas de R\$ 20,00.

10. Sr. Américo está de olho em uma TV de 55 polegadas. Em março de 2022 a TV na loja “Riso Fácil” custava cerca de R\$2.849,05 podendo esse valor ser parcelado em até 5 vezes no cartão de crédito, no entanto se o valor fosse pago no dinheiro a loja concedia um desconto de 5%. Já no mês de abril de 2022 o preço da TV de 55 polegadas sofreu um aumento de 7%. Com isso as vendas caíram muito e o dono da loja resolveu fazer uma promoção. No mês de maio foi oferecido ao cliente um desconto de 7% no preço da TV e ainda a possibilidade de se pagar em 5 vezes no cartão. No entanto, se o cliente resolvesse pagar no dinheiro a loja concedia o desconto de 2,5%. Sr. Américo resolveu comprar a TV em maio e pagou no dinheiro. Sabendo disso, podemos afirmar que o preço pago na TV de 55 polegadas na loja “Riso Fácil” foi de aproximadamente:	
A.	R\$ 2.835,09.
B.	R\$ 2.764,21.
C.	R\$ 3.048,48.
D.	R\$ 2.589,78.
E.	R\$ 2.898,79.

CONHECIMENTO GERAIS E DE INFORMÁTICA

11. Considerando a planilha do Microsoft Excel a função CONT.SE é utilizada para qual finalidade?	
A.	Conta o número de células que contêm números.
B.	Para contar o número de células que atendem a um critério.
C.	Contar o número de células que não estão vazias em um intervalo.
D.	Conta o número de células que contêm números e conta os números numa lista de argumentos.
E.	Nenhuma das alternativas acima.

12. Considerando que você está trabalhando no Microsoft Word 2016 qual a função das teclas de atalho: CTRL+A	
A.	Salvar um documento.
B.	Fechar documento.
C.	Abrir um documento.
D.	Criar um novo documento.
E.	Selecionar tudo.

13. Considere as afirmativas abaixo a respeito das características da assinatura digital.

- I. A assinatura digital permite que a pessoa com certificado digital, instalado em um dispositivo físico, assine qualquer documento que esteja no formato eletrônico.
- II. Qualquer alteração feita em um conteúdo digital assinado torna a assinatura inválida.
- III. A diferença entre assinatura eletrônica e a assinatura digital é que a digital só pode ser gerada por meio de um certificado digital.
- IV. Um certificado digital armazena 2 (dois) arquivos importantes conhecidos como chaves criptográficas. Essas chaves são a chave privada e a chave pública que permitem a geração e validação da assinatura digital.

Indique a alternativa com a(s) afirmativa(s) correta(s).

A.	Apenas a II;
B.	Apenas as I e II;
C.	Apenas as I, II e IV;
D.	Apenas as I, III e IV;
E.	Todas as alternativas.

14. Considere a planilha abaixo utilizada no Microsoft Excel 2019, em sua configuração padrão no idioma português. Indique a alternativa cujo resultado corresponde ao valor retornado pela fórmula =MÉDIASE(B2:C6;B2;C2:C6), inserida na célula C8.

	A	B	C
1	Ano	Combustível	Consumo
2	2018	Etanol	10
3	2019	Diesel	3
4	2020	Gasolina	15
5	2021	Etanol	12
6	2022	Diesel	4
7			
8			

A.	22
B.	44
C.	11
D.	37
E.	27

15. Considere as afirmativas a respeito das formas e parâmetros para executar e refinar as buscas utilizando o Google na Internet.

- I. Para localizar uma frase ou um termo específico utilize aspas para delimitá-los no processo de busca. Isso confere precisão na busca.
- II. Para localizar informações em um site específico utilize o parâmetro *site*: seguido do domínio.
- III. Para localizar sites com conteúdos similares use o parâmetro *related*: seguido do domínio.
- IV. Para pesquisar a definição e significado de termos use o parâmetro *define*: seguido do termo.

Indique a alternativa com a(s) afirmativa(s) correta(s).

A.	Apenas as I e III;
B.	Apenas as II e III;
C.	Apenas as I, III e IV;
D.	Apenas a II;
E.	Todas as alternativas.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO DO CARGO

16. O ferro é um micronutriente essencial para a vida, que desempenha diversas funções importantes para a saúde. Marque a alternativa INCORRETA:

A.	A deficiência de ferro compromete o sistema imunológico, com aumento da predisposição a infecções.
B.	A falta de ferro causa diminuição da capacidade de aprendizagem em crianças escolares.
C.	A falta de ferro causa menor produtividade em adultos.
D.	A ingestão recomendada de ferro para escolares entre 4 e 13 anos aumenta com o passar da idade das crianças e adolescentes.
E.	O ferro atua principalmente na síntese de hemácias e no transporte de oxigênio no organismo.

17. Achados na literatura definem que se aceita como ‘perda de peso prolongada’ a manutenção de perda de 5 a 10% do peso original por um ou mais anos, indicando que a perda de peso está associada à melhora nos principais fatores de risco e nas comorbidades, conforme demonstram os resultados a seguir:

I - Redução de risco cardiovascular.

II - Redução do risco de desenvolver diabetes tipo 2 de 30 a 60%.

III - Redução de 70% na incidência de diabetes tipo 2 em pessoas com pré-diabetes.

IV - Redução da HbA1c de 0.6 a 1.0% e necessidade reduzida de medicação para diabetes.

V - Associações negativas entre perda de peso e câncer de pulmão, pancreático, linfoma não Hodgkin, ovário, mieloma e trato renal.

VI - Redução de aproximadamente 5 mg/dL no LDL-C.

VII - Aumento de 5mg/dL no colesterol HDL e redução de 40mg/dL nos triglicerídeos.

VIII - Melhorias significativas nos componentes da síndrome metabólica: circunferência da cintura, pressão arterial sistólica e diastólica, triglicerídeos e glicemia de jejum.

Marque a alternativa CORRETA:

A.	As alternativas IV, V, VI e VIII estão corretas, e I, II, III e VII estão incorretas.
B.	As alternativas I, III, IV, V, VI e VIII estão corretas, e II e VII estão incorretas.
C.	As alternativas I, II, IV, VI, VII e VIII estão corretas, e III e V estão incorretas.
D.	As alternativas IV, V, VI, VII e VIII estão corretas, e I, II e III estão incorretas.
E.	Todas as associações estão corretas.

18. A classificação do estado nutricional, por meio dos índices antropométricos durante o atendimento na atenção básica, é um dos subsídios para o diagnóstico do estado de saúde do indivíduo, que, além da análise de outros aspectos (clínicos, sociais, ambientais, entre outros), permite aos profissionais tomar a decisão quanto ao cuidado a ser ofertadas, entre esses, as orientações básicas sobre alimentação adequada e saudável. É CORRETO afirmar:

A.	O Índice de Massa Corporal é parâmetro para avaliação antropométrica em todas as idades, exceto para gestantes.
B.	O Índice de Massa Corporal/Idade e a Estatura/Idade são parâmetros para avaliação antropométrica de adolescentes.
C.	O Perímetro da Cintura é parâmetro para avaliação antropométrica de idosos.
D.	O Perímetro da Panturrilha é parâmetro para avaliação antropométrica de adultos.
E.	O Índice de Massa Corporal é o melhor parâmetro para avaliação antropométrica de crianças menores de 5 anos.

19. As dietas sem glúten e sem lactose são recomendadas para pessoas que apresentam doença celíaca e intolerância à lactose, respectivamente. Marque a alternativa INCORRETA:

A.	O tratamento da doença celíaca baseia-se em uma alimentação isenta de glúten por toda a vida do indivíduo.
B.	Para as pessoas com doença celíaca, o consumo do glúten provoca inflamação no intestino e outros efeitos colaterais, podendo impedir a absorção de nutrientes.
C.	O tratamento da intolerância à lactose baseia-se na retirada do leite e seus derivados da alimentação durante o período de intolerância.
D.	A intolerância à lactose é caracterizada pela deficiência na produção da enzima lactase, sem a qual a lactose passa a ser fermentada no intestino, causando sintomas indesejáveis, como diarreia e distensão abdominal.
E.	A retirada do glúten e da lactose da alimentação deve ocorrer apenas enquanto persistirem os sintomas.

20. Entre os objetivos da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB)/Ministério da Saúde, consta 'qualificar as ações de promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável para crianças menores de 2 (dois) anos de idade'. Para alcançar os objetivos, a EAAB deverá ser implementada:

A.	Por meio de oficinas de formação de tutores e de oficinas de trabalho nas Unidades Básicas de Saúde.
B.	Por meio de oficinas de formação e de trabalho nas Unidades Básicas de Saúde para gestantes e puérperas, apenas por tutores enfermeiros(as).
C.	Por meio de oficinas de formação e de trabalho nas Unidades Básicas de Saúde para gestantes e puérperas, apenas por tutores nutricionistas.
D.	Por meio de oficinas de formação e de trabalho nas Unidades Básicas de Saúde para gestantes e puérperas, por tutores tanto enfermeiros(as) quanto nutricionistas.
E.	Por meio de oficinas de formação e de trabalho nas Unidades Básicas de Saúde para gestantes e puérperas, apenas por tutores gestores.

21. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional incluiu, entre os temas transversais, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no currículo escolar. Assinale a legislação que regulamenta a EAN como tema transversal:	
A.	Decreto n.º 6.286/2007
B.	Lei n.º 13.005/2014
C.	Lei n.º 18.492/2015
D.	Portaria n.º 1.570/2017
E.	Lei n.º 13.666/2018

22. A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A implantação dessa diretriz fundamenta-se na combinação de iniciativas focadas na perspectiva:	
A.	Da promoção da saúde.
B.	Da prevenção de doença.
C.	Do diagnóstico oportuno.
D.	Do tratamento precoce.
E.	Do manejo dos fatores de risco.

23. No Informe Técnico n.º 11, de 5 de outubro de 2004, a Anvisa propõe orientações quanto ao uso correto dos óleos, com a ressalva de que o ideal é não haver a reutilização do óleo de fritura, mas, se houver real necessidade, as seguintes recomendações de Boas Práticas de Fabricação devem ser atendidas:	
I - Temperatura máxima para fritura de 180°C.	
II - Em intervalos de uso, o óleo deve ser mantido na fritadeira desligada, tampado e protegido da luz.	
III - Fritar por longos períodos, em vez de utilizar a fritadeira por vários períodos curtos.	
IV - A fritadeira ligada, quando não estiver sendo utilizada, deve ficar parcialmente tampada, evitando o contato do óleo quente com o oxigênio, visando evitar sua oxidação. O óleo deve ser filtrado a cada término de uso, retirando os resíduos visíveis no óleo.	
V - As fritadeiras devem ser de material resistente e quimicamente inerte, ou seja, que não contaminem os alimentos ou facilitem a oxidação do óleo.	
VI - Não use fritadeira de cobre ou ferro, e quando danificadas (riscadas, amassadas ou descascadas) devem ser descartadas.	
VII - Evitar completar o óleo em uso com óleo novo, devendo-se descartar as sobras de óleo. O óleo deve ser descartado semanalmente, quando a fritadeira deverá ser higienizada.	
VIII - O óleo não deve ser descartado na rede pública de esgoto, devendo ser descartado com o lixo orgânico ou usado para reciclagem.	
Marque a alternativa CORRETA:	
A.	As afirmativas IV, V, VI e VIII estão corretas, e I, II, III e VII estão incorretas.
B.	As afirmativas IV, V, VI, VII e VIII estão corretas, e I, II e III estão incorretas.
C.	As afirmativas I, III, IV, V, VI e VIII estão corretas, e II e VII estão incorretas.
D.	As afirmativas I, II, IV, VI e VIII estão corretas, e III, V e VII estão incorretas.
E.	Todas as recomendações estão corretas.

24. A Alimentação Cardioprotetora aborda as recomendações específicas para portadores de doenças crônicas associadas à alimentação, classificando os alimentos em grupos nas cores da bandeira brasileira, ou seja, verde (devem ser a base da alimentação), amarelo (consumir com moderação) e azul (consumir em pequenas quantidades), enquanto o grupo vermelho não é recomendado, por trazer consequências negativas para a saúde.

Marque a alternativa que corresponde aos alimentos que compõem o grupo de cardioprotetores:

A.	Alimentos prontos para o consumo, embutidos, salgadinhos, refrigerantes.
B.	Verduras, frutas, legumes, leguminosas, iogurte desnatado.
C.	Pão, cereais, tubérculos, castanhas, óleos vegetais e mel de abelha.
D.	Carnes, queijos, creme de leite, ovos, manteiga e doces caseiros.
E.	Frutas, verduras, legumes, óleos vegetais, ovos e castanhas.

25. Baseado nos procedimentos éticos, legais e morais para a prevenção da contaminação pelo HIV, por intermédio do aleitamento materno sem riscos, é INCORRETO afirmar:

A.	As mulheres infectadas pelo HIV não devem amamentar seus próprios filhos, nem doar leite.
B.	O aleitamento materno cruzado não deve ser realizado, incluindo aquele às vezes praticado nos sistemas de alojamento conjunto e pelas tradicionais amas-de-leite.
C.	Os filhos de mães infectadas pelo HIV que necessitam do leite materno como fator de sobrevivência poderão receber leite de suas próprias mães, desde que adequadamente pasteurizado.
D.	Na impossibilidade da pasteurização, recomenda-se o congelamento ou a liofilização do leite materno para a inativação do HIV.
E.	Os Bancos de Leite Humano utilizarão somente leite ou colostro, após adequada pasteurização, como aquecimento a 62,5°C por 30 minutos.

26. Para a legislação brasileira, os suplementos nutricionais auxiliam no complemento da dieta diária de um indivíduo nos casos em que a ingestão desses nutrientes, a partir da alimentação, é insuficiente, de acordo com orientação de profissional qualificado. Há algumas situações em que a suplementação nutricional deve ser considerada, EXCETO:

A.	Ácido fólico para gestantes.
B.	Vitamina B12 para vegetarianos estritos.
C.	Vitamina D para indivíduos com níveis plasmáticos baixos.
D.	Polivitamínicos para indivíduos que passaram por cirurgia bariátrica.
E.	Suplementação de micronutrientes para indivíduos com pré-disposição genética de Câncer.

27. A ‘Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico’ (Vigitel) realizada anualmente com brasileiros ≥ 18 anos, avalia a frequência de consumo regular de frutas e hortaliças [quando ambos os alimentos eram consumidos em cinco ou mais dias da semana]. De acordo com os dados do Vigitel 2020, é INCORRETO afirmar:

Tabela 13 Percentual* de indivíduos que consomem frutas e hortaliças em cinco ou mais dias da semana, no conjunto da população adulta (≥ 18 anos) das capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal, por sexo, segundo idade e anos de escolaridade. Vigitel, 2020

Variáveis	Sexo					
	Total		Masculino		Feminino	
	%	IC 95%	%	IC 95%	%	IC 95%
Idade (anos)						
18 a 24	23,2	20,0 - 26,3	23,4	18,7 - 28,0	23,0	18,7 - 27,2
25 a 34	26,5	23,3 - 29,6	22,1	17,7 - 26,5	30,3	25,9 - 34,7
35 a 44	31,8	29,0 - 34,7	24,7	20,3 - 29,0	37,5	33,8 - 41,2
45 a 54	35,2	32,5 - 38,0	27,0	23,0 - 31,0	42,3	38,7 - 45,9
55 a 64	40,5	37,9 - 43,1	30,6	26,5 - 34,7	48,0	44,8 - 51,2
65 e mais	45,3	43,1 - 47,5	36,3	32,4 - 40,2	51,4	49,0 - 53,9
Anos de escolaridade						
0 a 8	29,4	27,2 - 31,7	21,6	18,3 - 24,9	36,1	33,1 - 39,1
9 a 11	28,3	26,4 - 30,2	23,5	20,7 - 26,4	32,6	30,0 - 35,2
12 e mais	40,3	38,0 - 42,6	33,4	29,9 - 36,8	45,9	42,9 - 48,9
Total	32,7	31,4 - 33,9	26,2	24,3 - 28,0	38,2	36,5 - 39,8

Nota: IC 95% = intervalo de confiança de 95%.

*Percentual ponderado para ajustar a distribuição sociodemográfica da amostra Vigitel à distribuição da população adulta de cada cidade, projetada para o ano de 2020 (ver “Aspectos metodológicos”).

- A. A frequência de consumo regular de frutas e hortaliças foi baixo, mostrando que apenas 32,7% dos brasileiros relataram consumo regular.
- B. A frequência de consumo regular de frutas e hortaliças foi maior entre os idosos, especialmente entre os homens.
- C. A frequência de consumo regular de frutas e hortaliças foi maior entre as mulheres do que entre os homens.
- D. Entre os homens, essa frequência cresceu a partir dos 25 anos e com o aumento do nível de escolaridade.
- E. Para as mulheres, aumentou conforme a idade e foi maior entre aquelas com escolaridade de 12 anos e mais.

28. De acordo com a legislação brasileira para água mineral envasada, assinale a alternativa que corresponde ao conceito de ‘água adicionada de sais’:

- A. Caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, mas com flutuações decorrentes das fontes naturais.
- B. Possui níveis de determinados sais minerais inferiores aos mínimos estabelecidos para os elementos da água mineral natural.
- C. Contém um ou mais compostos adicionados previstos na legislação, mas não contém açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes.
- D. Água envasada adicionada de dióxido de carbono.
- E. Água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem.

29. De acordo com o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, são Princípios Fundamentais, EXCETO:	
A.	O nutricionista tem o compromisso de conhecer e pautar sua atuação nos princípios universais dos direitos humanos e da bioética, na Constituição Federal e nos preceitos éticos contidos neste Código.
B.	A atuação do nutricionista deve ser pautada pela defesa do Direito à Saúde, do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos e coletividades.
C.	O nutricionista deve desempenhar suas atribuições respeitando a vida, a singularidade e pluralidade, as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares, de forma dialógica, sem discriminação de qualquer natureza em suas relações profissionais.
D.	O nutricionista deve se comprometer com o contínuo aprimoramento profissional para a qualificação técnico-científica dos processos de trabalho e das relações interpessoais, visando à promoção da saúde e à alimentação adequada e saudável de indivíduos e coletividades.
E.	A atenção nutricional prestada pelo nutricionista deve basear-se nos aspectos biológico do indivíduo e da alimentação, de acordo com os problemas nutricionais apresentados.

30. Consta, no Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos do Ministério da Saúde, que o mel é um produto natural, porém, seu uso não é recomendado para crianças menores de dois anos. Assinale a alternativa que NÃO corresponde às recomendações desse Guia:	
A.	Crianças amamentadas no peito têm mais facilidade para aceitar novos alimentos, pois, por meio dos diferentes sabores e odores do leite materno, elas vão se acostumando com a dieta da família.
B.	O mel contém os mesmos componentes do açúcar, além de haver risco de contaminação por bactéria associada ao botulismo.
C.	Os tipos de açúcar não recomendados para crianças menores de 2 anos são apenas o açúcar branco, o cristal, o xarope de milho e o mel.
D.	Habituar a criança ao sabor muito doce nos primeiros anos de vida estimula o consumo excessivo de alimentos e bebidas com açúcar e adoçantes, podendo tornar-se um hábito para a vida toda.
E.	Os efeitos dos adoçantes dietéticos na saúde das crianças não são plenamente conhecidos, entretanto, podem ser oferecidos às crianças apenas por indicação de profissionais de saúde.

31. O Ministério da Saúde elaborou o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, para promover o desenvolvimento e a implementação de políticas públicas para a prevenção e o controle das DCNT e seus fatores de risco. Fazem parte das ações estratégicas para o período de 2021-2030, EXCETO:	
A.	Reduzir a mortalidade prematura (30-69 anos) por DCNT em 10% ao ano.
B.	Reduzir o consumo abusivo de bebidas alcoólicas em 10%.
C.	Deter o crescimento da obesidade em adultos.
D.	Aumentar o consumo recomendado de frutas e hortaliças em 10%.
E.	Aumentar a prevalência da prática de atividade física no tempo livre em 10%.

32. De acordo com a legislação do PNAE, referente à aplicação dos recursos para aquisição de alimentos, é proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos, EXCETO:	
A.	Refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, gelados comestíveis, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.
B.	Cereais e barra de cereais sem açúcar, biscoito, bolacha ou bolo caseiro.
C.	Bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado.
D.	Gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.
E.	Refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, gelados comestíveis, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

33. O sódio é encontrado principalmente no sal de cozinha e nos alimentos processados/ultraprocessados, sendo vital para o corpo humano. Entretanto, seu consumo deve ser controlado para não ser prejudicial à saúde. É CORRETO afirmar:	
A.	A ingestão de sal de cozinha no Brasil varia de 6 a 9 g/dia, com aumento do consumo de sódio pelos alimentos processados/ultraprocessados.
B.	A Organização Mundial da Saúde recomenda a ingestão de 6 g/dia de sal de cozinha.
C.	O Ministério da Saúde recomenda a ingestão de 5 g/dia de sal de cozinha.
D.	A deficiência de sódio pode causar hiponatremia.
E.	O consumo excessivo de sal de cozinha apresenta um aumento anormal da pressão arterial em todas as pessoas e em diferentes idades.

34. A legislação vigente para serviços de alimentação determina que a água a ser utilizada na manipulação de alimentos deve ser água potável. Nessa regulamentação, consta que a higienização do reservatório de água deve ocorrer:	
A.	Com intervalo de seis meses, no mínimo.
B.	Com intervalo de doze meses, no mínimo.
C.	Com intervalo de seis meses, no máximo.
D.	Com intervalo de doze meses, no máximo.
E.	Nenhuma das alternativas está correta.

35. O Caderno de Atenção Básica nº 38, do Ministério da Saúde, inclui as intervenções para crianças e adolescentes com excesso de peso, dividindo o fluxo de atendimento por idade. É INCORRETO afirmar:	
A.	Crianças de 2 a 7 anos com IMC entre os percentis 85 e 95 e crianças com IMC no percentil maior ou igual a 95 e sem complicações devem receber orientações de alimentação saudável e atividade física para manutenção do peso corporal.
B.	Crianças de 2 a 7 anos com IMC no percentil maior ou igual a 95 e com complicações devem receber orientações de alimentação saudável e atividade física para manutenção do peso corporal, uma vez que ainda crescerão, adequando a relação peso/estatura.
C.	Crianças com idade >7 anos com IMC entre os percentis 85 e 95 e sem complicações devem ter orientações de alimentação saudável e atividade física para manutenção do peso corporal, uma vez que ainda crescerão, adequando a relação peso/estatura.
D.	Crianças com idade >7 anos com IMC entre os percentis 85 e 95 e com complicações devem ter orientações de alimentação saudável e atividade física para manutenção.
E.	Crianças com idade >7 anos com IMC no percentil maior ou igual a 95, com ou sem complicações, devem receber intervenção para perda de peso. Essa perda de peso deve ser acompanhada para não interferir no crescimento.

36. O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, quanto à preparação e conservação do alimento, afirma que, EXCETO:	
A.	O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius), para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Temperaturas inferiores são insuficientes para garantir essa qualidade.
B.	Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
C.	Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento, no qual a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
D.	O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
E.	Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro dele, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

37. O estado nutricional pré-gestacional determina as recomendações para o ganho de peso durante a gestação. Considerando o estado nutricional inicial da gestante, é CORRETO afirmar:	
A.	O ganho de peso total recomendado durante a gestação para gestantes de baixo peso pré-gestacional é de 12,5 a 18 Kg.
B.	Para gestante com peso adequado, recomenda-se ganho de peso total na gestação de até 12 Kg.
C.	Gestante com sobrepeso pré-gestacional deve ganhar até 7 Kg, distribuídos uniformemente nos 9 meses de gestação.
D.	É recomendado, para gestante obesa, o ganho de peso total na gestação de até 7 Kg, distribuídos uniformemente nos 9 meses de gestação.
E.	O ganho de peso total recomendado durante a gestação para gestantes de baixo peso pré-gestacional é de 6,5 a 10 Kg.

38. De acordo com a indicação para tratamento cirúrgico da obesidade pelo Sistema Único de Saúde e as recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas para a emissão do laudo, o Nutricionista, corretamente identificado no documento, deve limitar-se às informações provenientes do seu acompanhamento nutricional, devendo incluir no mínimo as seguintes informações, EXCETO:	
A.	Evolução do peso do paciente aferido durante as consultas e diagnóstico nutricional.
B.	História prévia de tratamentos anteriores para redução de peso (clínicos, fármacos, uso de balão intragástrico).
C.	Evolução do paciente e tempo de acompanhamento nutricional pré-cirúrgico.
D.	Ciência do médico que encaminhou ao procedimento.
E.	Condição alimentar e nutricional do paciente para a processo cirúrgico.

39. O conceito de 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 de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. Assinale a alternativa que corresponde à dimensão alimentar desse conceito:	
A.	A dimensão alimentar refere-se ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado.
B.	A dimensão alimentar incorpora as relações entre o homem e o alimento, implicando na escolha de alimentos saudáveis; preparo dos alimentos com técnicas que preservem o seu valor nutricional e sanitário; consumo alimentar adequado e saudável; boas condições de saúde, higiene e de vida para melhorar e garantir a adequada utilização biológica dos alimentos consumidos.
C.	A dimensão alimentar abrange a produção e disponibilidade de alimentos suficiente para atender à demanda; estável e continuada para garantir a oferta permanente, neutralizando as flutuações sazonais; autônoma para que se alcance a autossuficiência nacional nos alimentos básicos; equitativa para garantir o acesso universal às necessidades nutricionais adequadas para manter ou recuperar a saúde nas etapas do curso da vida e nos diferentes grupos da população; sustentável do ponto de vista agroecológico, social, econômico e cultural com vistas a assegurar a SAN das próximas gerações.
D.	A dimensão alimentar incorpora a promoção dos cuidados com sua própria saúde, de sua família e comunidade; acesso aos serviços de saúde de forma oportuna e com resolutividade das ações prestadas; promoção dos fatores ambientais que interferem na saúde e nutrição como as condições psicossociais, econômicas, culturais, ambientais.
E.	Nenhuma das alternativas está correta.

40. O Programa Saúde na Escola (PSE) é um programa interministerial, estratégico para a integração e a articulação permanente entre as políticas e ações de educação e de saúde, com a participação da comunidade escolar. É CORRETO afirmar:	
A.	As ações promotoras de saúde são de responsabilidade e devem ser realizadas pelas equipes de saúde da atenção primária.
B.	A gestão do PSE fica a cargo dos gestores da saúde e da educação e suas representações são organizadas em Grupos de Trabalho Intersetoriais.
C.	As ações de promoção da alimentação saudável e prevenção da obesidade infantil são de responsabilidade e devem ser realizadas pela educação básica, inseridas nos projetos político-pedagógicos das escolas.
D.	O PSE é um programa federal, obrigatório aos estados e municípios devido ao financiamento do programa em todos os municípios brasileiros.
E.	Nenhuma das alternativas está correta.

Ficha de respostas para conferência (CONCURSO RAMILÂNDIA – 21/08/2022)
Acesse o Gabarito Provisório a partir de 22/08/2022

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40					