

1. As diretrizes que integram a Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito, capazes de modificar os determinantes de saúde e de promover a saúde da população. São diretrizes da PNAN:

- I - Qualificação da força de trabalho.
- II - Promoção da alimentação adequada e saudável.
- III - Controle e regulação das bebidas.
- IV - Cooperação e articulação para segurança alimentar e nutricional.
- V - Pesquisa, inovação tecnológica e conhecimento científico em diversas áreas.
- VI - Gestão das ações de alimentação e nutrição.

Assinale a alternativa que apresenta a(s) afirmativa(s) correta(s):

- a) Apenas II está correta.
- b) Apenas I, II, IV e VI estão corretas.
- c) Apenas II, III e V estão corretas.
- d) Apenas II, V e VI estão corretas.
- e) I, II, III, IV, V e VI estão corretas.

2. (ACCIOLY, 2009) A alergia ou hipersensibilidade alimentar é um tema de grande relevância na área da Nutrição Clínica Infantil dada a forte interferência no estado nutricional da criança, como consequência das repercussões gastrointestinais. Em relação às alergias, marque V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:

- ( ) Os antígenos alimentares de maior potencial sensibilizante, comumente encontrados na alimentação, são: leite de vaca, carne de porco, ovo, peixe, frutos do mar, tomate, abacaxi, banana, chocolate, frutos oleaginosos, entre outros.
- ( ) A sensibilização para a ocorrência de fenômenos alérgicos a alimentos com nível primário pode ser imediato (mediado pela imunoglobulina E) ou tardio.
- ( ) O mecanismo secundário ocorre após uma infecção aguda do trato digestório ou a partir de um dano prolongado à mucosa intestinal, com excessiva absorção de macromoléculas alimentares, capaz de gerar um quadro de sensibilização local ou mesmo sistêmica.
- ( ) A alergia à proteína do leite de vaca (ALV) é a forma mais comum de hipersensibilidade alérgica alimentar, visto ser o leite de vaca alimento de uso corrente na dieta infantil.

A sequência correta, quando lida de cima para baixo, é:

- a) F – V – F – F
- b) V – F – F – V
- c) F – V – V – F
- d) F – F – V – V
- e) V – V – V – V

3. O novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) foi necessário devido às transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e de nutrição. Portanto, fez-se primordial a apresentação de novas recomendações. Marque a opção correta:

- a) Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação. Exemplos: frutas, compota de frutas, legumes e verduras.
- b) Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Exemplos: biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes, conservas de legumes e “macarrão instantâneo”.
- c) Limitar o consumo de alimentos processados. Exemplos: pães e queijos.
- d) Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas no dia.
- e) Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados, onde haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimento, e, sempre que possível, com companhia.

4. O “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional - EAN para as políticas públicas” tem como finalidade apoiar as ações de EAN nos diversos setores públicos. Em relação ao documento, é correto afirmar que:

I - O conceito de EAN, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

II - A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais não problematizadores que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

III - Alguns dos princípios da EAN são: a promoção do autocuidado e da autonomia, intersetorialidade e a diversidade nos cenários de prática.

IV - A alimentação é uma prática social, resultante da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental e econômica.

Assinale a alternativa correta:

- a) Apenas a afirmativa I está correta.
- b) Apenas a afirmativa IV está correta.
- c) As afirmativas I, III e IV estão corretas.
- d) As afirmativas I, II e IV estão corretas.
- e) Todas as afirmativas estão corretas.

5. (VITOLLO, 2008) A medida da circunferência da cintura tem o objetivo de avaliar a adiposidade abdominal em função da sua associação com doenças crônicas não transmissíveis. A Organização Mundial da Saúde recomenda que se utilize, para homens, a medida da circunferência da cintura para risco de doença cardiovascular, como risco aumentado e como risco muito aumentado, os seguintes pontos de corte:

- a)  $\geq 80$  cm e  $\geq 88$  cm
- b)  $\geq 88$  cm e  $\geq 102$  cm
- c)  $\geq 88$  cm e  $\geq 94$  cm
- d)  $\geq 80$  cm e  $\geq 94$  cm
- e)  $\geq 94$  cm e  $\geq 102$  cm

6. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN atende a uma coletividade de 1.400 comensais por refeição, com o oferecimento de 120 g de carne por pessoa. Considerando que a carne tem um fator de correção de 1,25, quantos quilos de carne serão necessários adquirir para preparar o almoço e a janta?

- a) 420,0 Kg
- b) 134,4 Kg
- c) 210,0 Kg
- d) 268,8 Kg
- e) 400,0 Kg

7. (FRANCO, 2008) Vários agentes causadores de doenças no homem podem ser transmitidos pelos alimentos: produtos químicos, toxinas naturais de plantas e de animais, vírus, parasitas, bactérias patogênicas e fungos toxigênicos. São exemplos de bactéria, fungo produtor de micotoxinas e vírus, respectivamente:

- a) *Clostridium botulinum*, *Aspergillus* e *Fusarim*.
- b) *Salmonella*, *Bacillus cereus* e *Poliomielite*.
- c) *Staphylococcus aureus*, *Penicillium* e *Shigella*.
- d) *Salmonella*, *Aspergillus* e *Hepatite A*.
- e) *Aspergillus*, *Fusarim* e *Poliomielite*.

8. (SILVA, 2007) O cálcio é o mais abundante mineral do indivíduo, estando presente em 1,5 a 2% do peso corporal e em 39% dos minerais corporais. É importante para construir e manter ossos e dentes, atuar nos hormônios proteicos e na liberação ou ativação das enzimas, além de outras funções. Portanto, existem alguns fatores que interferem na biodisponibilidade desse mineral. Marque a alternativa **INCORRETA**:

- a) O ácido fítico, encontrado em sementes e vegetais, também facilita a absorção do cálcio, embora seus teores sejam determinados pela quantidade de fósforo do solo em que esses alimentos são cultivados.
- b) O ácido clorídrico (HCl) do estômago diminui o pH do intestino proximal e, juntamente com os aminoácidos lisina e arginina, exerce efeito favorável no pH intestinal, aumentando a absorção de cálcio.
- c) Fatores como falta ou pouca vitamina D (forma ativa), motilidade gastrointestinal excessiva e estresse mental ou físico tendem também a diminuir a absorção de cálcio e aumentar sua excreção.
- d) Os baixos teores de ácido clorídrico (HCl) diminuem a solubilidade dos complexos formados com o cálcio (carbonato e fosfato) e impedem a sua absorção.
- e) Os oxalatos, as frações de fibra dietética e os ácidos graxos saturados de cadeia longa ligam-se ao cálcio e formam os complexos insolúveis no lúmen intestinal, dificultando a sua absorção.

9. (SILVA, 2010) De acordo com os conhecimentos sobre Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

I - Ponto de controle	( ) É um local ou situação a ser corrigida, porém sem risco imediato à saúde.
II - Ponto crítico	( ) São procedimentos ou medidas que possam ser tomadas para garantir a segurança do processo.
III - Controle dos pontos críticos	( ) É um valor utilizado com critério que traga segurança no controle dos pontos críticos.
IV - Limite crítico	( ) É um local ou situação onde estão presentes os perigos com risco à saúde e que devem ser controlados.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, quando lida de cima para baixo:

- a) III, IV, I, II
- b) II, III, IV, I
- c) I, IV, III, II
- d) I, III, IV, II
- e) II, IV, III, I

10. (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2010) A manutenção da massa corporal constante é orquestrada por um complexo sistema neural, hormonal e mecanismos que mantêm o balanço entre o consumo e o gasto energético dentro dos limites razoavelmente precisos. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

I- Distribuição de gordura ginoide	( ) Célula que sintetiza e armazena triglicerídeos; célula de gordura.
II- Distribuição de gordura androide	( ) Depósito de gordura localizado nas coxas e nádegas, distribuição de gordura em "forma de pera".
III- Adipócito	( ) Condição associada à intolerância à lactose, resistência à insulina, hiperlipidemia e hipertensão arterial sistêmica fortemente relacionada à obesidade abdominal.
IV- Síndrome metabólica	( ) Depósito de gordura localizado entre a cintura e a parte superior do abdômen; distribuição de gordura em "forma de maçã".

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, quando lida de cima para baixo:

- a) II, III, I, IV
- b) III, I, IV, II
- c) III, II, IV, I
- d) I, II, III, IV
- e) II, I, IV, III

11. (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2010) A Síndrome de *dumping* é a resposta fisiológica completa ao esvaziamento rápido do conteúdo hipertônico do estômago no duodeno e jejuno. Sobre o tratamento médico nutricional para a Síndrome de *dumping*, é correto afirmar que:

- As proteínas e gorduras são mais toleradas do que os carboidratos devido à hidrólise mais lenta em substâncias osmoticamente ativas.
- Os carboidratos complexos (amidos) não devem ser incluídos na dieta de pacientes com risco de desenvolver Síndrome de *dumping*.
- O uso de suplementos de fibras pode prejudicar o tratamento, pois estas reduzem o tempo de trânsito do trato gastrointestinal superior.
- A dieta para prevenir a Síndrome de *dumping* possui pequeno conteúdo de gordura e rica em carboidratos simples.
- Os carboidratos simples, como lactose, sacarose e dextrose, são hidrolizados lentamente, devendo suas quantidades serem limitadas.

12. Segundo Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades recebe o nome de:

- Higienização
- Limpeza
- Desinfecção
- Enxágue
- Antissepsia

13. (ABERC, 2013) A higiene ambiental das instalações das Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN deve ser mantida através de adequadas e aprovadas técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção. Nesse sentido, em relação à higienização das instalações, a frequência mínima de limpeza de telas, ralos e pisos é, respectivamente:

- Quinzenalmente, mensalmente e quinzenalmente.
- Mensalmente, diariamente e diariamente.
- Diariamente, diariamente e diariamente.
- Quinzenalmente, diariamente e diariamente.
- Mensalmente, quinzenalmente e diariamente.

14. (MEZOMO, 2002) O lactário é a área do Serviço de Alimentação destinada ao preparo e à distribuição de fórmulas lácteas e complementares para os lactentes, e sua eficiência dependerá da correta localização no hospital. Quanto aos elementos físicos de um lactário, julgue os seguintes itens:

I - A antessala, onde os funcionários lavam e escovam as mãos e unhas, comunica-se com a sala de limpeza através de uma passagem controlada.

II - Na sala de preparo, também são realizadas as atividades administrativas do lactário.

III - O tipo e o tamanho do hospital nada influenciam na localização do lactário.

IV - O lactário deve estar o mais próximo possível das áreas de circulação do pessoal, pacientes e visitantes.

Assinale a alternativa correta:

- Todas as afirmativas estão corretas.
- Todas as afirmativas estão incorretas.
- Somente as afirmativas I, II e IV estão incorretas.
- Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- Somente as afirmativas I e IV estão corretas.

15. Segundo Cuppari (2010), julgue os seguintes itens:  
I - Um fator importante na etiopatogenia da gastrite é a presença do *Helicobacter Pylori*, que aparece em cerca de 70% dos casos.

II - As fibras solúveis são responsáveis por retardarem o esvaziamento gástrico e diminuírem a taxa de absorção de carboidratos.

III - No tratamento da diarreia, é importante fornecer alimentos fontes de fibras insolúveis, que retardam o trânsito intestinal.

IV - No tratamento da hipertensão arterial, dietas ricas em potássio devem ser incentivadas, uma vez que aumentam os benefícios da dieta hipossódica.

Assinale a alternativa correta:

- Todas as afirmativas estão corretas.
- Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
- Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- Somente a afirmativa I está correta.
- Todas as afirmativas estão incorretas.

16. Segundo as recomendações das *Dietary Reference Intakes* - DRIS, qual o valor de consumo recomendável (RDA) de Cálcio e Vitamina C, respectivamente, para mulheres de 31 a 50 anos de idade:

- 1300 mg/d e 75 mg/d
- 1300 mg/d e 65 mg/d
- 1000 mg/d e 75 mg/d
- 1200 mg/d e 90 mg/d
- 1000 mg/d e 90 mg/d

17. Segundo a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, que aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, o uso de estratégias para comunicação e informação ao público e para divulgação das atividades profissionais do nutricionista, utilizando quaisquer meios, tais como televisão, rádio, jornais, revistas, panfletos virtuais ou impressos, embalagens, mídias e redes sociais, aplicativos, palestras, eventos, dentre outros para os mesmos fins, obedecerá ao que segue, **EXCETO**:

a) É dever do nutricionista, ao compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação, ter como objetivo principal a promoção da saúde e a educação alimentar e nutricional, de forma crítica e contextualizada e com respaldo técnico-científico.

b) É direito do nutricionista utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais, nos valores essenciais e nos artigos previstos neste Código, assumindo integral responsabilidade pelas informações emitidas.

c) É vedado ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não

apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.

d) É direito do nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

e) É vedado ao nutricionista, na divulgação de informações ao público, utilizar estratégias que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos à população, tais como promover suas atividades profissionais com mensagens enganosas ou sensacionalistas e alegar exclusividade ou garantia dos resultados de produtos, serviços ou métodos terapêuticos.

18. De acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, os parâmetros numéricos mínimos de referência, para uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, que serve um total de 1.200 refeições dia, entre almoço e jantar, são:

- a) 4 nutricionistas com carga horária de 20h/semanais.
- b) 3 nutricionistas com carga horária de 30h/semanais.
- c) 2 nutricionistas com carga horária de 40h/semanais.
- d) 3 nutricionistas com carga horária de 20h/semanais.
- e) 4 nutricionistas com carga horária de 30h/semanais.

19. (TEIXEIRA, 2010) O planejamento físico das Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN é um trabalho de natureza abrangente, envolvendo, além do dimensionamento das áreas, sua ambiência, composição, fatores ergométricos, configuração geométrica e projeto arquitetônico que favoreça e realce os fatores ambientais. De acordo com os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho e que interferem diretamente na produção, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) Uma temperatura de 22°C a 26°C, com umidade relativa de 50 a 60%, é considerada compatível com as operações realizadas numa UAN.
- b) A iluminação mais recomendada para as UAN é a natural, que, sendo um acelerador das trocas orgânicas, funciona como bactericida, devido à existência de raios ultravioletas.
- c) As cores utilizadas no teto e no alto das paredes (acima da altura dos olhos) devem ter um percentual de reflexão acima de 80%. Para as paredes abaixo da altura dos olhos, o índice de reflexão deve estar entre 40 e 65%.
- d) O ruído é considerado uma das causas de doenças psicológicas, ocasionando elevação da pressão sanguínea, redução das secreções salivares e gástricas, perda da acuidade auditiva, neurose etc.
- e) O fardamento é um aspecto muito importante, na medida em que pode comprometer a produtividade e o padrão higiênico das refeições, pela possibilidade de favorecer a proliferação de bactérias, em temperaturas de 28°C a 37°C, e pela sudorese que acomete os funcionários.

20. (ORNELAS, 2006) Edulcorantes são substâncias diferentes do açúcar, que conferem sabor doce ao alimento. São exemplos de edulcorantes artificiais, **EXCETO**:

- a) Ciclamato

- b) Manitol
- c) Aspartame
- d) Sacarina
- e) Acessulfame-K

21. De acordo com a Portaria nº 78/2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no que diz respeito ao preparo do alimento, é correto afirmar que:

- a) Descongelamento conduzido sob refrigeração deve ser feito à temperatura inferior a 5°C.
- b) Produtos preparados congelados devem ser acondicionados em temperaturas iguais ou superiores a -18°C.
- c) Tratamento térmico deve garantir a temperatura de, no mínimo, 60°C em todas as partes do alimento.
- d) Óleos e gorduras devem ser substituídos somente quando estiverem em ponto de fumaça.
- e) Óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos à temperatura não superior a 170°C.

22. (ORNELAS, 2006) As hortaliças contêm uma variedade de pigmentos, oferecendo diversificação de cores, favorecendo coloração nas alimentações humanas, tornando-as mais estimulantes. Considerando esses pigmentos e suas características, numere a segunda coluna de acordo com a primeira:

I. Flavonas	( ) Pigmentos de coloração vermelha, encontrados na beterraba, são semelhantes, em aparência e comportamento, às antocianinas.
II. Carotenoides	( ) Hortaliças vermelho-arroxeadas, cuja cor é dada pelas antocianinas. São pigmentos muito solúveis, que, na presença de ácido, tornam-se vermelho-escarlate e, na presença de alcalino, modificam-se para um tom azul ou arroxeadado.
III. Betalaínas	( ) Hortaliças brancas e branco-amareladas normalmente são incolores. No entanto, em meio alcalino, transformam-se quimicamente, dando cor amarela e escurecendo com a cocção prolongada.
IV. Flavonoides	( ) Hortaliças amarelas, alaranjadas e vermelhas. Esses pigmentos estão sempre acompanhados da clorofila.
V. Taninos	( ) Pigmentos de coloração vermelha ao marrom, também são responsáveis pela consistência e sabor das frutas e hortaliças, sendo substâncias de natureza coloidal, de intenso sabor adstringente.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, quando lida de cima para baixo:

- a) II, IV, I, III, V
- b) III, I, IV, II, V
- c) III, IV, I, II, V
- d) IV, III, I, II, V
- e) V, III, II, I, IV

---

23. (NUNES, 2006) A conduta nutricional no tratamento inicial da obesidade deve objetivar a redução semanal de 0,5 a 1,0kg do peso do paciente, de acordo com suas características individuais. Nessa fase, a restrição calórica do paciente deve ser de:

- a) 500 a 800 kcal/dia
- b) 500 a 1000 kcal/dia
- c) 800 a 1000 kcal/dia
- d) 800 a 1200 kcal/dia
- e) 700 a 1000 kcal/dia

---

24. (NUNES, 2006) Paciente, 18 anos, sexo feminino, diagnosticada com anorexia nervosa, faz acompanhamento com nutricionista. Durante o acompanhamento, em razão do transtorno alimentar, podem ser encontradas as seguintes complicações:

- a) Amenorreia, anemia e hiperfosfatemia.
- b) Anemia, hipopotassemia e hiponatremia.
- c) Diminuição da concentração de cortisol, hipercalemia e anemia.
- d) Amenorreia, aumento da concentração de cortisol e hipocalemia.
- e) Hipoglicemia, anemia e hipofosfatemia.

---

25. Segundo Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, marque V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:

- ( ) O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo mínimo de 6 meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- ( ) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.
- ( ) Na preparação do alimento, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C.
- ( ) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido à cocção dentro de 24 horas.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, quando lida de cima para baixo:

- a) V – V – F – F
- b) V – V – V – F
- c) F – V – V – F
- d) F – V – F – V
- e) F – V – F – F

