



PROCESSO SELETIVO - PS SEDUC - 2025



Universidade
Estadual do Piauí

PROVA ESCRITA OBJETIVA

FUNÇÃO 60: **NUTRICIONISTA** (**ATENDIMENTO ESPECIALIZADO**)

DATA: 12/10/2025 – HORÁRIO: 8h30 às 12h30 (horário do Piauí)

LEIA AS INSTRUÇÕES:

- Você deve receber do fiscal o material abaixo:
 - Este caderno (**FUNÇÃO 60**) com 40 questões objetivas, sem falha ou repetição.
 - Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas objetivas da prova. *Verifique se o tipo de caderno (FUNÇÃO 60) é o mesmo que consta no seu Cartão-Resposta.***OBS: Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e, em hipótese alguma, papéis para rascunhos.**
- Verifique se este material está completo e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes no CARTÃO-RESPOSTA.
- Após a conferência, você deverá assinar seu nome completo, no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA utilizando caneta esferográfica com tinta de cor preta.
- Escreva o seu nome nos espaços indicados na capa deste CADERNO DE QUESTÕES, observando as condições para tal (assinatura e letra de forma), bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição.
- No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas de sua opção deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim.
- Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e, em hipótese alguma, poderá ser substituído.
- Para cada uma das questões são apresentadas cinco alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); assinale apenas uma alternativa para cada questão, pois somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **mesmo que uma das respostas esteja correta**; também serão nulas as marcações rasuradas.
- As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado.
- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito.
- Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão consideradas.
- Quando terminar sua Prova, antes de sair da sala, assine a LISTA DE FREQUÊNCIA, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura.
- O tempo de duração para esta prova é de **4h (quatro horas)**.
- Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova depois de **3h (três horas)** do início desta.
- O rascunho ao lado não tem validade definitiva como marcação do Cartão-Resposta, destina-se apenas à conferência do gabarito por parte do candidato.

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--

Assinatura

Nome do Candidato (letra de forma)

RASCUNHO

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

PROCESSO SELETIVO - PS - SEDUC / 2025 - FUNÇÃO 60: NUTRICIONISTA (ATENDIMENTO ESPECIALIZADO)
NÚCLEO DE CONCURSOS E PROMOÇÃO DE EVENTOS - NUCPE
FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.

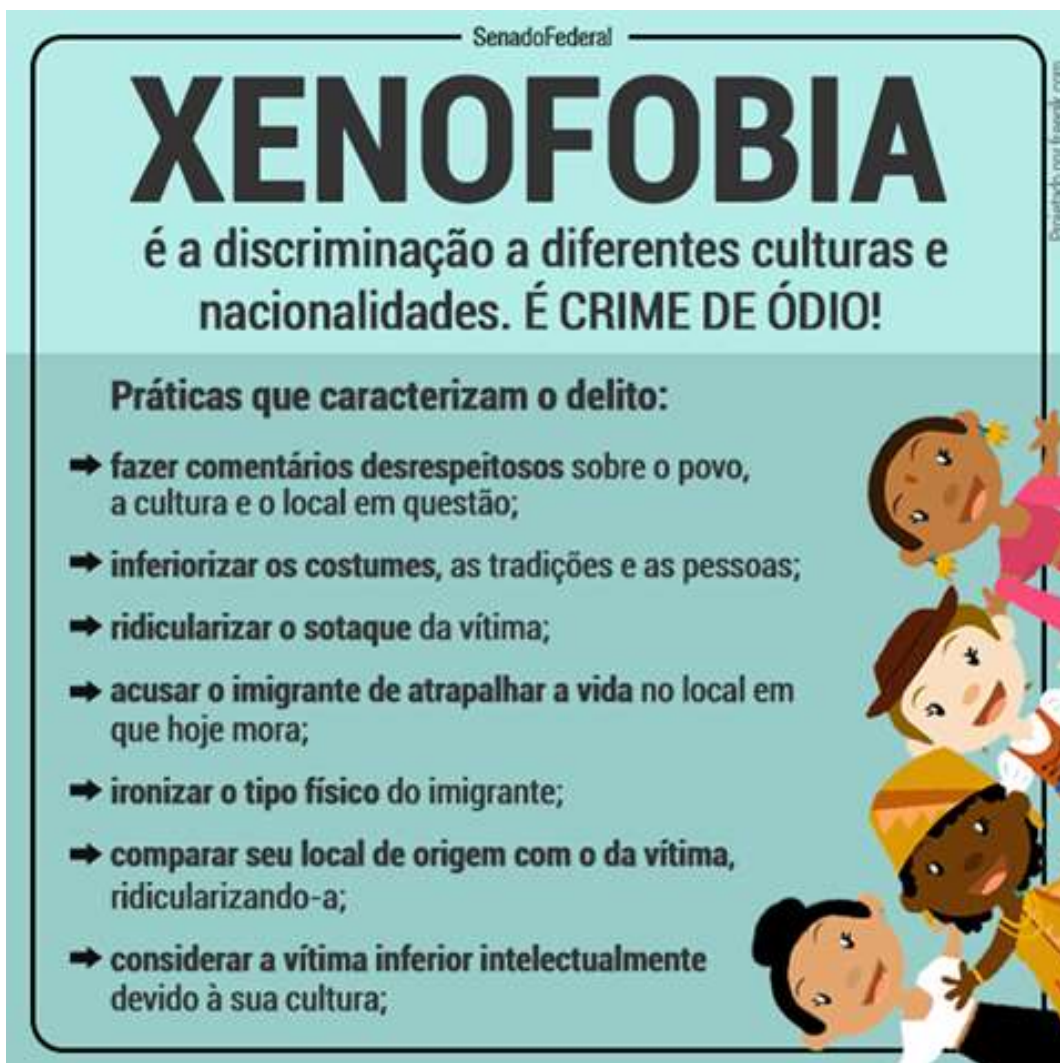


Nº DE INSCRIÇÃO					

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

As questões de 01 a 05 referem-se ao seguinte *post* publicado no *instagram* do Senado Federal.



Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/atualidades/karol-conka-e-a-educacao-nordestina-foi-xenofobia>.
Acesso em: 22 set. 2022.

- 01.** Em convergência com suas condições de produção e circulação, o *post* do Senado Federal tem caráter
- a) punitivo.
 - b) preventivo.
 - c) dogmático.
 - d) publicitário.
 - e) programático.
- 02.** Assinale a alternativa em que o conjunto das palavras evidencia que o mesmo som consonantal é representado ortograficamente de quatro formas distintas.
- a) nacionalidades; considerar; sua; discriminação.
 - b) nacionalidades; pessoas; tradições; sotaque.
 - c) questão; cultura; intelectualmente; sotaque.
 - d) físico; caracterizam; inferiorizar; acusar.
 - e) desrespeitosos; acusar; físico; fazer.



03. Na sequência de enunciados iniciados por verbos no infinitivo, com os quais se caracteriza a atitude xenófoba, os verbos de todas as orações regem, sintaticamente,

- a) complemento nominal.
- b) adjunto adverbial.
- c) objeto indireto.
- d) objeto direto.
- e) predicativo.

04. Assinale a oração em que o predicado se classifica como verbo-nominal.

- a) “inferiorizar os costumes...”
- b) “ridicularizar o sotaque...”
- c) “acusar o imigrante...”
- d) “ironizar o tipo físico...”
- e) “considerar a vítima inferior...”

05. Em “É crime de ódio”, locução adjetiva “de ódio” expressa que o crime

- a) é suscitado pelo ódio entre os imigrantes.
- b) dissemina o ódio entre os imigrantes.
- c) é motivado pelo ódio aos imigrantes.
- d) exacerba o ódio dos imigrantes.
- e) é alvo do ódio dos imigrantes.

As questões de **06** a **12** se referem ao texto a seguir.

Mais velho, poucos amigos?

Um curioso estudo divulgado na última semana mostrou que a redução do número de amigos com a idade, tão comum entre os humanos, pode não ser exclusiva da nossa espécie. Aparentemente, macacos também passariam por processo semelhante em suas redes de contatos sociais, o que poderia sugerir um caráter evolutivo desse fenômeno.

No trabalho desenvolvido pelo Instituto de Pesquisa com Primatas em Göttingen, Alemanha, se identificou uma redução de *grooming* (tempo dedicado ao cuidado com outros indivíduos, como limpar o pelo e catar piolhos) entre os macacos mais velhos da espécie *Macaca sylvanus*. Além disso, eles praticavam *grooming* em um número menor de “amigos” ou parentes. Fazer *grooming* está para os macacos mais ou menos como o “papo” para nós. Da mesma forma que o “carinho” humano, ele parece provocar a liberação de endorfinas, gerando, dessa forma, sensações de bem-estar tanto em homens como em outros animais.

Na pesquisa, publicada pelo periódico *New Scientist*, os cientistas perceberam que macacos de 25 anos tiveram uma redução de até 30% do tempo de *grooming* quando comparados com adultos de cinco anos. Se esse fenômeno acontece em outros primatas, ele também pode ter chegado a nós ao longo do caminho de formação da nossa espécie. Se chegou, qual teria sido a vantagem evolutiva?

Durante muito tempo se especulou que esse “encolhimento” social em humanos seria, na verdade, resultado de um processo de envelhecimento, em que depressão, morte de amigos, limitações físicas, vergonha da aparência e menos dinheiro poderiam limitar as novas conexões. Pesquisando os idosos, entretanto, se percebeu que ter menos amigos era muito mais uma escolha pessoal do que uma consequência do envelhecer.

Uma linha de investigação explica que essa redução dos amigos seria, na verdade, uma seleção dos mais velhos de como usar melhor o tempo. Outros especialistas, todavia, defendem a ideia de que



os mais velhos teriam menos recursos e defesas para lidar com estresse e ameaças e, assim, escolheriam com mais cautela as pessoas com quem se sentem mais seguros (os amigos) para passar seu tempo.

BOUER, J. *Jornal O Estado de São Paulo*, Caderno Metrópole, domingo, 26 jun. 2016, p. A23. Adaptado.

06. Avalie as seguintes afirmações e assinale a alternativa **CORRETA**.

- I. Ao abordar o tema, o autor expõe dados comprovados que explicam de forma indiscutível, o motivo que leva pessoas mais velhas a preferirem diminuir os contatos sociais.
- II. A comparação do comportamento humano com o de uma espécie de macacos, conforme o texto, se justifica dentro de uma determinada teoria sobre a espécie humana.
- III. De acordo com o exposto, não há um consenso entre os especialistas acerca dos fatores que influenciam a redução do número de amigos com o avanço da idade.
- IV. Segundo o texto, a redução de amigos à medida que avançam na idade traz problemas de saúde para os idosos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas de acordo com o texto:

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

07. “Durante muito tempo se especulou que esse ‘encolhimento’ social em humanos seria, na verdade, resultado de um processo de envelhecimento.” A forma verbal destacada equivale semanticamente a

- a) criticou.
- b) estudou.
- c) imaginou.
- d) pesquisou.
- e) comprovou.

08. Assinale a alternativa em que se identifica uma manifestação da subjetividade do autor:

- a) “Um curioso estudo divulgado na última semana [...]”
- b) “Além disso, eles praticavam *grooming* em um número menor de “amigos” ou parentes.”
- c) “[...] gerando, dessa forma, sensações de bem-estar tanto em homens como em outros animais.”
- d) “[...] os cientistas perceberam que macacos de 25 anos tiveram uma redução de até 30% do tempo de *grooming* [...]”
- e) “[...] se percebeu que ter menos amigos era muito mais uma escolha pessoal do que uma consequência do envelhecer.”

09. Avalie as seguintes afirmações:

- I. A palavra “exclusiva” apresenta um dígrafo.
- II. A palavra “praticavam” apresenta um ditongo nasal.
- III. Na palavra “homens”, o número de letras corresponde ao número de fonemas.
- IV. Na palavra “conexões”, o número de fonemas é maior que o número de letras.



Estão corretas **APENAS**

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

10. No trecho “Durante muito tempo se especulou que esse ‘**encolhimento**’ social em humanos seria, na verdade, [...]”, as aspas no substantivo em destaque tem a seguinte justificativa:

- a) trata-se de uma gíria.
- b) o termo tem duplo sentido.
- c) o termo pertence à língua falada.
- d) o termo é usado em sentido figurado.
- e) trata-se de léxico de uma especialidade.

11. No último parágrafo do texto, as formas verbais no futuro do pretérito “teriam”, “seriam” e “escolheriam” expressam que os resultados das pesquisas são

- a) prováveis.
- b) ambíguos.
- c) duvidosos.
- d) imagináveis.
- e) insustentáveis.

12. Assinale a alternativa em que a reescrita do trecho do texto, em 2, mantém a pontuação correta.

- I. 1 - Um curioso estudo divulgado na última semana mostrou que a redução do número de amigos com a idade, tão comum entre os humanos, pode não ser exclusiva da nossa espécie.
2 - Um curioso estudo divulgado na última semana mostrou que, a tão comum entre os humanos redução do número de amigos com a idade pode não ser exclusiva da nossa espécie.
- II. 1 - Aparentemente, macacos também passariam por processo semelhante em suas redes de contatos sociais.
2 - Macacos também passariam aparentemente, por processo semelhante em suas redes de contatos sociais
- III. 1 - Outros especialistas, todavia, defendem a ideia de que os mais velhos teriam menos recursos [...].
2 - Todavia outros especialistas defendem a ideia de que os mais velhos teriam menos recursos [...].
- IV. 1 - Uma linha de investigação explica que essa redução dos amigos seria, na verdade, uma seleção dos mais velhos de como usar melhor o tempo.
2 - Na verdade, uma linha de investigação explica que essa redução dos amigos seria uma seleção dos mais velhos de como usar melhor o tempo.

Estão corretas **APENAS**

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



TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Os programas de computador ou *softwares* podem ser classificados como básicos ou aplicativos. Enquanto um *software* básico oferece uma base para que outros programas possam funcionar corretamente, um *software* aplicativo é feito para facilitar tarefas específicas para o usuário final.

13. Com base na distinção entre *software* básico e aplicativo, avalie as seguintes afirmações:

- I. O sistema operacional do computador é um *software* básico.
- II. O *Microsoft Word* é considerado um *software* básico.
- III. O navegador *Microsoft Edge* é um exemplo de *software* aplicativo.
- IV. O pacote de *software* livre *LibreOffice* contém *softwares* básicos.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

O Word é um dos *softwares* do pacote Office 365 da Microsoft. Sua função está voltada para a edição de textos ricos, ou seja, textos que vão além de texto puro e oferecem funcionalidades de edição de estilo e formatação visual do conteúdo textual. Apesar de oferecer muitas funcionalidades, o Word é apenas um dos *softwares* oferecidos pelo pacote.

14. Qual conjunto de funcionalidades não é oferecido pelo Microsoft Word?

- a) Salvar mudanças automaticamente; exportar para PDF; centralizar uma tabela.
- b) Importar modelos de documentos; salvar em formato DOCX; separar textos em múltiplas colunas.
- c) Redimensionar imagens; personalizar o cabeçalho e rodapé de páginas; converter textos para maiúsculas.
- d) Definir a cor de fundo do texto; editar arquivos separados por vírgulas; exportar planilhas de trabalho.
- e) Converter listas em tabelas; personalizar o *layout* da página; detectar erros de digitação.

A inteligência artificial é um campo da ciência que se concentra na criação de computadores e máquinas que podem raciocinar, aprender e atuar de maneira que normalmente exigiria inteligência humana ou que envolve dados com escala maior do que as pessoas podem analisar.

Disponível em <https://cloud.google.com/learn/what-is-artificial-intelligence?hl=pt-BR>. Acesso em 22 de setembro de 2024.

15. Com base nos benefícios e aplicações de inteligência artificial, avalie as seguintes afirmações:

- I. A inteligência artificial pode automatizar fluxos de trabalho e processos ou trabalhar de forma independente e autônoma de uma equipe humana.
- II. A inteligência artificial pode ser utilizada apenas em robôs físicos.
- III. O reconhecimento de imagens é um exemplo de aplicação de inteligência artificial.
- IV. A inteligência artificial não pode ser usada para executar tarefas repetitivas.



Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

Um navegador web ou simplesmente navegador – também conhecido como browser – é um programa instalado no sistema operacional do dispositivo computacional e que tem por função o acesso e exibição de páginas de sites na web.

Disponível em <https://www.hostmidia.com.br/blog/navegadores-de-internet/>. Acesso em 21 de setembro de 2024.

16. Com relação aos navegadores web é **CORRETO** afirmar:

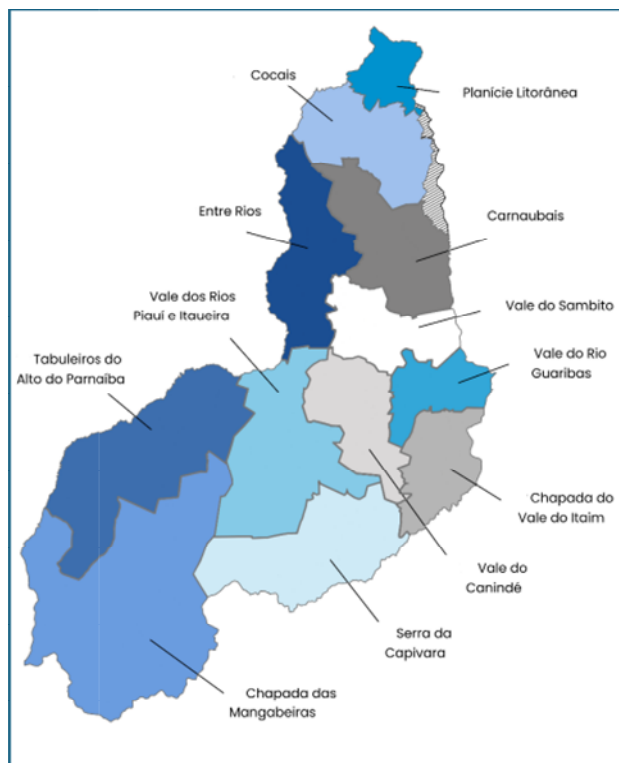
- a) Os navegadores mais modernos não admitem a possibilidade de ter diferentes sites abertos.
- b) Os navegadores web são elementos essenciais para o acesso a muitos sites e alguns serviços.
- c) Os navegadores web não apresentaram evolução, ficando restritos apenas à exibição de textos.
- d) Navegadores web não contribuíram para o crescimento da internet.
- e) Os principais navegadores utilizados, atualmente, são o Google Chrome, Safari, Mozilla Firefox, Microsoft Edge e ChatGPT.

CONHECIMENTOS REGIONAIS DO ESTADO DO PIAUÍ

17. “O Piauí está dividido em quatro (04) macrorregiões (Litoral, Meio-norte, Semiárido e Cerrado) onde os limites se definem pelas suas características socioambientais. Tais regiões estão subdivididas em doze (12) Territórios de Desenvolvimento (TDs) e 28 Aglomerados, segundo a Lei atualizada de nº 6.967/2017.”

Disponível em: http://www.cepro.pi.gov.br/download/201712/CEPRO21_42341bfc90.pdf Acesso em 15/03/25.

Territórios de Desenvolvimento do Piauí



Fonte: IBGE e CEPRO/SEPLAN (2023)



Sobre a regionalização do Piauí em Macrorregiões e Territórios de Desenvolvimento, julgue as afirmações a seguir:

- I. Enquanto a Macrorregião do Semiárido abrange cinco Territórios de Desenvolvimento, a Macrorregião do Litoral abrange apenas o território da Planície Litorânea.
- II. A capital, Teresina, encontra-se situada no Território Entre Rios, e Parnaíba (a segunda cidade do Piauí) encontra-se no Território da Planície Litorânea.
- III. Os Territórios das Chapadas das Mangabeiras e dos Tabuleiros do Alto do Parnaíba, pouco se destacaram em relação ao crescimento do PIB estadual nos últimos anos.
- IV. A cidade de Floriano, uma das cinco maiores do Piauí em população, encontra-se situada no Território dos rios Piauí e Itaueira.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

18. “O Piauí é apontado pelos sites nacionais especializados em mineração como a nova fronteira do minério. Essa afirmação é confirmada com os números do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), órgão vinculado ao Ministério das Minas e Energia que mostram o Estado como o segundo do Nordeste e entre os dez maiores do país com incidência de minérios.”

Disponível em: <https://ibram.org.br/noticia/piaui-e-apontado-como-a-nova-fronteira-da-mineracao-do-pais> . Acesso em: 10/03/2025.

Sobre o potencial mineral do Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Pesquisas do Serviço Geológico do Brasil e a Agência Nacional de Petróleo apontam poucos indícios da existência de gás na Bacia do rio Parnaíba.
- b) O Piauí destaca-se por uma grande diversidade de minerais em seu território, apresentando minerais como o ferro, diamante, fósforo, níquel, mármore, calcário, argila, opala e outros.
- c) O mármore de maior destaque no Piauí é extraído no município de Capitão Gervásio.
- d) O município de Pio IX destaca-se na mineração do Piauí com a extração do níquel.
- e) As reservas de diamante existentes no extremo sul do Estado, precisamente no município de Gilbués, já foram esgotadas.

19. “As Unidades de Conservação constituem eficiente instrumento de gestão, na medida em que têm como objetivos: manter a diversidade biológica de parte de um território; incentivar atividades de pesquisa científica, estudos e monitoramento da natureza ambiental; propiciar condições para a educação ambiental e para recreação em contato com a natureza, dentre outros.”

Disponível em: ARAUJO, J. L. C. (coord.) Atlas Escolar do Piauí: geo-histórico e cultural. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2006. p. 91/92.

Sobre as Unidades de Conservação existentes no Piauí, julgue as afirmações a seguir:

- I. O Parque Ecológico Cachoeira do Urubu, localizado entre os municípios de Esperantina e Batalha, encontra-se em bioma de Mata Ciliar e de transição entre Cerrado e Caatinga.
- II. A APA da Serra da Ibiapaba, administrada pela SEMAR estadual, abrange cerca de dez municípios no bioma de transição entre o Cerrado e a Caatinga.



- III. O Parque Nacional da Serra da Capivara, de administração federal, abrange municípios como São Raimundo Nonato e Coronel José Dias, estando situado no bioma do Cerrado.
- IV. A APA do Delta do Parnaíba abrange municípios costeiros como Ilha Grande, Parnaíba, Luís Correia e Cajueiro da Praia, é de administração Federal por meio do IBAMA.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

- 20.** De acordo com a FURPA (Fundação Rio Parnaíba) e IBAMA, os problemas decorrentes da complexidade da ação humana que afetam os ecossistemas do Estado do Piauí são os seguintes:

* Erosão do solo;	* Desertificação;
* Degradação de manguezais;	* Queimadas;
* Extinção de espécies;	* Caça predatória;
* Poluição por agrotóxicos;	Entre vários outros.....

Disponível em: NETO, Adrião. Geografia e História do Piauí para estudantes da pré história á atualidade. 4ª edição. Teresina: Edições Geração 70, 2006. P. 120 e 121. Acesso em: 10/03/2025.

Sobre a questão ambiental no Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Cerca de 50% das moradias do Piauí sofrem com a ausência de coleta de esgotos.
- b) As enchentes das cidades piauienses são resultantes da diminuição da impermeabilização do solo e do desmatamento de matas ciliares.
- c) O avanço da monocultura no cerrado do Piauí não repercute no avanço do desmatamento.
- d) A Bacia do Parnaíba observa ausência do avanço do processo de assoreamento.
- e) A destinação inadequada dos resíduos sólidos constitui um problema ambiental recorrente na maioria dos municípios do Piauí.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 21.** O código de ética do nutricionista delimita a atuação profissional dos profissionais de nutrição, estabelecendo princípios, responsabilidades, direitos e deveres que devem ser praticados como a base de todas as áreas e atividades da nutrição, inclusive nas redes sociais e na divulgação dos serviços nas redes sociais.

Disponível em: <https://revistanutritionline.com/2020/11/30/codigo-de-etica-do-nutricionista-voce-sabe-o-que-pode-e-o-que-nao-pode-nas-redes-sociais/>. Acesso em: 2 out. 2024.

Considerando o que foi divulgado no texto acima, julgue as afirmativas a seguir:

- I. É direito do nutricionista divulgar, desde que com autorização concedida por escrito, imagem corporal de si ou de terceiros, para atribuir resultados de benefícios à saúde de produtos, equipamentos, técnicas ou protocolos.
- II. As redes sociais podem ser usadas pelo nutricionista como ferramentas de comunicação com a sociedade, sendo permitido divulgar orientações quanto a alimentos e produtos, destacando propriedades nutricionais e características, sem revelar marca.
- III. O marketing digital proporciona visibilidade ao nutricionista, possibilita o estabelecimento de relação mais próxima com os pacientes e a conquista da confiança de novas pessoas. Permite ainda expor a qualificação profissional, técnicas, métodos e diretrizes que busca seguir, bem como valor de consulta, pacotes e promoções.
- IV. O nutricionista pode usar embalagens para orientações e fins explicativos, desde que use mais de uma marca, empresa ou indústria do mesmo tipo de produto (alimento, produto alimentício, suplemento nutricional ou fitoterápico).

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

- 22.** Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o nutricionista está preparando o cardápio do almoço a ser servido para 300 comensais. Ele decide incluir como preparação principal bife de alcatra. O fator de correção para essa carne é de 1,16 e o índice de cocção é igual a 0,8.

Sabendo que o nutricionista estabeleceu no cálculo per capita peso líquido do bife pronto em 100 g, qual a quantidade de alcatra necessária para garantir matéria-prima suficiente para o preparo dos bifos para os 300 comensais?

- a) 30 kg.
- b) 32,3 kg.
- c) 37,5 kg.
- d) 39,0 kg.
- e) 43,5 kg.



Joana, 30 anos, peso 112 kg, índice de massa corporal (IMC) 40,8 kg/m² e circunferência abdominal 106 cm, após falha em programas convencionais de tratamento para a obesidade, que incluíam modificações na dieta, exercícios físicos, intervenções comportamentais e uso de medicamentos, será submetida a cirurgia bariátrica. Foi informada que será utilizada a técnica de bypass gástrico, que cria uma pequena bolsa gástrica e desvia parte do intestino Delgado. Durante a consulta com nutricionista na preparação pré-operatória, ela pergunta sobre a alteração no trato gastrointestinal ocasionada pela cirurgia que explica a deficiência de vitamina B12 e justifica o monitoramento periódico após a cirurgia, e o uso de suplementos vitamínicos para prevenir possíveis deficiências nutricionais.

23. Entre as explicações a seguir apresentadas, qual apresenta a resposta **CORRETA** para o questionamento feito pela paciente?

- a) A restrição da capacidade gástrica, leva à ingestão de menores quantidades de alimentos, calorias e nutrientes, levando à deficiência da vitamina B12.
- b) A exclusão do duodeno reduz a ação das secreções das glândulas de Brünner na digestão, com menor absorção dos nutrientes, incluindo a vitamina B12.
- c) A exclusão da maior parte do corpo do estômago diminui a produção de haptocorrina, ácido clorídrico e fator intrínseco, levando a menor absorção da vitamina B12.
- d) O menor tempo de trânsito intestinal pela ligação da porção média do jejuno ao estômago, reduz o tamanho do intestino e assim a absorção da vitamina B12.
- e) A restrição do trânsito alimentar no estômago e duodeno, leva a menor complexação de vitamina B12 e proteína do tipo R, resultando em menor absorção dessa vitamina no duodeno.

A digestão das proteínas em peptídios é catalisada por enzimas como a _____ no estômago e pancreáticas tripsina e quimiotripsina no intestino delgado. Os peptídios são degradados em aminoácidos pela _____ pancreática e _____ intestinal. Os pequenos peptídios com dois a três aminoácidos podem ser transportados _____ para as células epiteliais e, em seguida, degradados a aminoácidos, liberados no sangue.

24. Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas da afirmativa acima.

- a) pepsina; aminopeptidase; carboxipeptidase; ativamente.
- b) pepsina; carboxipeptidase; aminopeptidase; ativamente.
- c) pepsina; carboxipeptidase; enteroquinase; passivamente.
- d) carboxipeptidase; aminopeptidase; enteroquinase; passivamente.
- e) aminopeptidase; carboxipeptidase; enteroquinase; ativamente.

25. A avaliação nutricional é um componente fundamental na prática clínica, pois fornece informações essenciais para identificar riscos à saúde e estabelecer intervenções adequadas. Existem diversas ferramentas e métodos de triagem e avaliação nutricional, cada um com características e abordagens específicas. Compreender os princípios e as aplicações dessas ferramentas é crucial para a interpretação correta dos dados obtidos e para promover um manejo nutricional eficaz.

Analise atentamente as afirmações a seguir apresentadas a cerca de algumas das ferramentas de triagem e avaliação nutricional:

- I. O Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002) é uma ferramenta que leva em conta a gravidade da doença, entre outros fatores, para determinar o risco nutricional de pacientes, especialmente em ambientes hospitalares.



- II. No contexto da Avaliação Global Subjetiva (AGS), o Índice de Massa Corporal (IMC) é considerado um critério determinante para o diagnóstico nutricional, sendo fundamental para a avaliação do estado nutricional.
- III. A AGS integra informações da história clínica do paciente e do exame físico, visando proporcionar uma visão abrangente do estado nutricional do indivíduo.
- IV. A Mini-Avaliação Nutricional (MAN) é uma ferramenta desenvolvida especificamente para a população idosa, incluindo a avaliação de parâmetros clínicos e dietéticos, mas não necessariamente antropométricos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

26. Homem de 65 anos foi hospitalizado devido a complicações relacionadas ao diabetes mellitus tipo 2. A nutricionista está realizando a avaliação nutricional para o planejamento da assistência nutricional com base nos seguintes dados antropométricos e resultados de exames bioquímicos: peso corporal - 85 kg; altura - 1,68 m; índice de massa corporal (IMC) - 30,1 kg/m²; triglicérides -190 mg/dL; e colesterol total - 246 mg/dL, LDL-c = 172 mg/dL e HDL-c = 36 mg/dL. Ela utiliza para classificação do estado nutricional os critérios adotados na Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)/Ministério da Saúde (Brasil, 2011) e para o perfil lipídico a Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose – 2017, disponível em: <https://abccardiol.org/article/atualizacao-da-diretriz-brasileira-de-dislipidemias-e-prevencao-daaterosclerose-2017/>.

Com base na análise das informações apresentadas acima, qual é o diagnóstico nutricional correto para este paciente?

- a) Obesidade; e hipertrigliceridemia isolada.
- b) Obesidade; e hipercolesterolemia isolada.
- c) Sobrepeso; e hiperlipidemia mista.
- d) Sobrepeso; e hipercolesterolemia isolada.
- e) Obesidade; e hiperlipidemia mista.

27. Maria, 30 anos, inicia a primeira gestação com um índice de massa corporal (IMC) de 23 kg/m². A nutricionista explicou, durante a consulta de pré-natal, que é fundamental avaliar o estado nutricional da gestante para fornecer orientações individualizadas sobre o ganho de peso recomendado ao longo da gravidez.

O diagnóstico do estado nutricional de Maria e o ganho de peso total recomendado durante a sua gestação correspondem, respectivamente, a:

- a) Obesidade; e ganho de peso total de 7 a 9,1 kg.
- b) Eutrofia; e ganho de peso total de 11,5 a 16 kg.
- c) Baixo peso; e ganho de peso total de 12,5 a 18 kg.
- d) Sobrepeso; e ganho de peso total de 7,0 a 11,0 kg.
- e) Eutrofia; e ganho de peso total de 10,0 a 11 kg.



28. Em uma unidade de terapia intensiva, uma equipe de profissionais de saúde está revisando as diretrizes para a terapia nutricional enteral a fim de garantir que os pacientes recebam o suporte nutricional adequado. Para isso, foram discutidas diversas características das fórmulas enterais e sua aplicação em diferentes condições clínicas, considerando os protocolos e evidências científicas atuais.

Analise a precisão das informações encontradas pela equipe de saúde nas afirmações a seguir.

- I. Fórmulas isotônicas (270 a 300 mOsm/kg água) são recomendadas para pacientes com necessidades nutricionais normais, pois são bem toleradas e não alteram significativamente a osmolaridade intestinal.
- II. Em caso de diarreia (3 ou mais episódios de evacuações líquidas em 24 horas), a terapia nutricional enteral deve ser imediatamente suspensa.
- III. Fórmulas oligoméricas são aquelas que contêm os macronutrientes parcialmente hidrolisados, facilitando a digestão para pacientes com funções digestivas comprometidas.
- IV. Fórmulas poliméricas são indicadas para indivíduos que possuem capacidades digestivas e absorptivas normais.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

29. A terapia nutricional é uma das partes mais desafiadoras do tratamento do Diabetes mellitus tipo 2 (DM2), com impacto decisivo na obtenção e na manutenção do controle glicêmico.

De acordo com a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2024), na terapia nutricional no Pré-Diabetes e no Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) é recomendado:

- a) o consumo total de gorduras saturadas e trans limitado a 20% do valor energético total.
- b) valor de ingestão de fibras dietéticas de 35g por dia para melhorar o controle glicêmico e atenuar a hiperglicemia pós-prandial.
- c) perder, no mínimo, 5% do peso corporal inicial em pessoas com DM2 que apresentem sobrepeso ou obesidade para melhora do controle glicêmico.
- d) para pessoas com DM2 a redução de carboidratos totais para valores de até 55 g/dia para melhorar o controle glicêmico.
- e) consumo de alimentos fontes de carboidratos e ricos em proteínas para tratar ou prevenir hipoglicemia em pessoas com DM2.

30. Homem de 45 anos procura atendimento com nutricionista em razão de diagnóstico recente de gastrite crônica. Ele refere episódios frequentes de dor epigástrica, queimação e sensação de estômago cheio, que piora bastante após as refeições. Relata estresse contínuo devido ao trabalho e uso habitual de medicamentos anti-inflamatórios. Informa consumo elevado de alimentos processados, e também que toma cerca de 6 xícaras de café, duas latinhas de coca-cola, além de duas doses de cachaça por dia como aperitivo, uma antes do almoço e outra antes do jantar. Após aferição de medidas antropométricas de peso corporal (85 kg) e altura (1,75 m), o índice de Massa Corporal (IMC) encontrado foi de 27,8 kg/m², classificado como sobrepeso.

Levando em conta as condições clínicas e os hábitos alimentares relatados, assinale a alternativa que apresenta a estratégia mais apropriada para a assistência nutricional:



- a) recomendar uma dieta com alto conteúdo de fibras, incluindo grãos integrais e vegetais crus, para estimular a motilidade intestinal e prevenir a constipação.
- b) fracionar as refeições em porções menores e frequentes, priorizando alimentos nutritivos e evitando substâncias irritantes como cafeína, álcool e temperos picantes.
- c) excluir da dieta os alimentos ácidos, como frutas cítricas e tomate, para minimizar a irritação gástrica, sem modificar a ingestão de nutrientes essenciais, pois é possível optar por alternativas nutritivas que sejam bem toleradas e menos agressivas ao estômago.
- d) incentivar a inclusão de alimentos ricos em gorduras saudáveis, como abacate e nozes, para aumentar a sensação de saciedade e otimizar a absorção de nutrientes lipossolúveis.
- e) prescrever um suplemento proteico em pó para garantir a ingestão adequada de proteínas, considerando que a inflamação da mucosa gástrica que pode dificultar a absorção de proteínas.

31. Joana, 49 anos, é admitida no hospital com queixa de fadiga intensa e inchaço nos membros inferiores, e pressão arterial de 145/90 mmHg. Ela tem diagnóstico prévio de hipertensão arterial sistêmica e doença renal crônica (DRC) em estágio 3. Após determinação de medidas antropométricas de altura (1,65 m) e peso corporal (70 kg), o índice de massa corporal calculado foi de 25,7 kg/m², classificado como sobrepeso.

Após avaliação inicial, você decide elaborar um plano de intervenção nutricional. Qual é a alternativa que apresenta a estratégia adequada para o manejo da condição clínica de Joana?

- a) Propor uma dieta com restrição controlada de sódio, potássio e proteínas, com aporte energético adequado e garantindo o consumo de fontes proteicas de alto de valor biológico, que contribuam para a preservação da função renal e o manejo da hipertensão arterial.
- b) Recomendar o aumento da ingestão de alimentos ricos em fósforo devido à tendência a hipofosfatemia associada com a perda da função renal.
- c) Incluir diferentes tipos de suplementos nutricionais, enfatizando a importância de atender às necessidades nutricionais.
- d) Indicar a adoção de uma alimentação rica em fibras solúveis e grãos integrais, com um mínimo de 35g de fibras por dia, visando à promoção da saúde intestinal e ao controle de peso.
- e) Orientar sobre os cuidados com a hidratação adequada que inclua infusões de ervas de propriedades calmantes, levando em conta a relação entre a ingestão de líquidos e a pressão arterial da paciente.

32. Um atleta amador de 30 anos está se preparando para uma competição de ciclismo. Ele busca orientação de um nutricionista com o objetivo de maximizar o seu desempenho físico. O profissional esclarece suas dúvidas sobre os possíveis benefícios dos suplementos alimentares para garantir energia e resistência nos treinos.

Qual das seguintes afirmações apresenta informação **CORRETA** para auxiliar esclarecer as dúvidas do atleta?

- a) O uso de suplementos proteicos é essencial para todos os atletas para garantir que eles alcancem suas metas de ingestão proteica diária.
- b) A utilização de aminoácidos isolados, como a leucina, pode trazer grandes benefícios para atletas de resistência.
- c) A suplementação de beta-alanina pode ajudar a melhorar o desempenho físico em exercícios físicos de alta intensidade, mas não tem efeito em exercícios de longa duração.
- d) A creatina é um suplemento adequado para atletas de resistência, pois melhora a capacidade aeróbica durante as competições.
- e) O consumo de bebidas esportivas durante o exercício físico de longa duração pode ajudar na reposição de água e eletrólitos, e na manutenção do desempenho físico.



33. Um experimento foi realizado para investigar modificações físicas, químicas e biológicas produzidas por distintos métodos de cocção em vegetais, com ênfase no brócolis (*Brassicaoleracea*). Amostras do vegetal foram submetidas a três formas de preparo: cozimento em vapor, fervura em água e refogado. Na análise dos efeitos das formas de preparo foram consideradas a preservação de nutrientes, alterações na textura, degradação de compostos bioativos e a percepção sensorial dos consumidores.

Avalie as seguintes afirmações sobre possíveis modificações nas amostras de brócolis no experimento realizado:

- I. o brócolis cozido em vapor mantém coloração vibrante e aspecto apetitoso, além de apresentar maior preservação de nutrientes, principalmente vitaminas hidrossolúveis, o que é atribuído à menor exposição ao calor e à água.
- II. o brócolis preparado por fervura em água apresenta mudança de coloração com escurecimento indesejado, alteração importante na textura, resultando em um produto notavelmente mais macio, além de perda acentuada de compostos bioativos com ação antioxidante.
- III. o brócolis refogado preserva uma quantidade considerável de fibras. Entretanto, a elevada temperatura e o tempo prolongado de cocção causam a degradação de algumas vitaminas termossensíveis, levando a uma perda parcial desses nutrientes.
- IV. os três métodos de cocção analisados produzem alteração na coloração das amostras de brócolis, sem alteração na textura, percepção de sabor e satisfação dos consumidores.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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

34. Antônia é responsável pela gestão de um pequeno armazém de alimentos que fornece produtos frescos para um restaurante local. Recentemente, ela observou que alguns produtos perecíveis estavam perdendo qualidade e apresentando sinais de deterioração antes do esperado. Para solucionar esse problema, Antônia decidiu implementar métodos eficazes de conservação. Ela lembrou que o método de conservação por _____ (1) é particularmente eficiente na redução da atividade de água, o que pode inibir a proliferação de bactérias e fungos, preservando os alimentos por mais tempo. Além disso, ela considerou que a técnica de _____ (2), que envolve a exposição a temperaturas inferiores a 0 °C, pode ser uma excelente alternativa para prolongar a vida útil dos alimentos congelados, mantendo sua integridade nutricional e sensorial. Por fim, Antônia também pensou na importância da _____ (3) dos alimentos antes do armazenamento, pois isso pode eliminar micro-organismos indesejados, e na _____ (4) correta dos produtos, garantindo que sejam armazenados nas condições ideais para cada tipo de alimento.

Os nomes dos métodos que Antônia planeja implementar consistem em:

- a) (1) desidratação; (2) refrigeração; (3) pasteurização; e (4) conservação a vácuo.
- b) (1) desidratação; (2) congelamento; (3) higienização; e (4) armazenamento adequado.
- c) (1) fermentação; (2) pasteurização; (3) desidratação; e (4) armazenamento em temperatura ambiente.
- d) (1) pasteurização; (2) congelamento; (3) higienização; e (4) classificação.
- e) (1) conservação a vácuo; (2) defumação; (3) conservação em sal; e (4) armazenamento em temperatura controlada.



35. Uma instituição de saúde pública está investigando um surto de salmonelose em uma comunidade. Após análise dos relatos dos afetados, foi constatado que muitos consumidores frequentaram um restaurante local nas 48 horas que antecederam o início dos sintomas.

Avalie as afirmativas seguintes relacionadas aos possíveis achados encontrados no surto da doença:

- I. O restaurante utilizava ingredientes crus, como ovos, que podem ser fontes de contaminação por *Salmonella spp.*
- II. A água utilizada para o preparo de alimentos tinha qualidade inadequada, o que pode favorecer a transmissão de doenças infecciosas, como a salmonelose.
- III. Preparações assadas, por serem feitas com calor seco, não representam risco de contaminação por *Salmonella spp.*, considerando os métodos de preparo utilizados.
- IV. As práticas de higienização utilizadas na cozinha eram adequadas, e incluíam a desinfecção das superfícies e utensílios, o que minimizava o risco de contaminação cruzada.

Diante das observações feitas pela equipe de saúde, assinale a alternativa que contém **APENAS** as afirmações corretas.

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

36. Na preparação de um prato à base de legumes grelhados foram consideradas como prioridades a segurança alimentar e a apresentação estética. Para garantir a correta execução dos processos de pré-preparo e preparo de hortaliças, é imprescindível que a equipe responsável pelo preparo siga rigorosamente as melhores práticas, preservando a integridade e o valor nutricional dos vegetais.

Em relação às etapas envolvidas nos processos citados acima, qual alternativa é a **CORRETA**?

- a) O descongelamento de hortaliças deve ser realizado em temperatura ambiente, pois isso permite que os vegetais retenham melhor a umidade durante o processo.
- b) A higienização de hortaliças deve incluir a imersão em soluções desinfetantes à base de peróxido de hidrogênio, que é mais eficaz na eliminação de patógenos do que as soluções tradicionais.
- c) O branqueamento, realizado em água com bicarbonato de sódio, é uma técnica que ajuda a manter a coloração vibrante dos legumes, além de inativar enzimas que afetam sua qualidade.
- d) Resfriar rapidamente os legumes cozidos em um banho de água gelada é essencial para interromper o processo de cocção e preservar a crocância e a cor dos vegetais.
- e) Descongelar hortaliças no micro-ondas é uma prática segura, desde que feita em intervalos curtos, permitindo a verificação constante da temperatura dos vegetais.



37. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) enfrenta desafios na gestão de seus cardápios. O nutricionista responsável identificou um aumento nas reclamações dos comensais, especialmente em relação à variedade e qualidade das refeições. Para resolver essa situação, ele decide revisar os cardápios, considerando a padronização e a elaboração estratégica como ferramentas essenciais.

Nesse contexto, justifica-se a revisão dos cardápios como ferramenta gerencial pelo fato de que:

- a) a formulação de cardápios bem estruturados é fundamental para otimizar a eficiência operacional, permitindo um controle mais eficaz dos insumos, planejamento de compras e minimização de desperdícios, ao mesmo tempo em que atende às exigências nutricionais da clientela.
- b) a opção por cardápio que apresenta um número limitado de pratos pode ser uma decisão intencional, com o objetivo de criar uma identidade culinária distinta, incentivando a fidelização dos clientes, desde que as opções sejam rotacionadas regularmente.
- c) a implementação de um cardápio diversificado pode ser vista como um esforço desnecessário, considerando que a experiência gastronômica dos comensais pode se beneficiar mais de uma abordagem focada em pratos clássicos e bem executados, que têm maior potencial de satisfazer os comensais.
- d) embora frequentemente consideradas complementares, as guarnições podem ser subestimadas na experiência da refeição, especialmente quando a atenção se concentra apenas nos pratos principais, o que pode resultar em uma avaliação inadequada de seu valor.
- e) a criação de cardápios deve ser guiada por tendências de mercado, já que modas alimentares tendem a capturar o interesse do público, mesmo que isso desconsidere as particularidades da clientela atendida.

38. A correta prática de recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios para uso na Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental para garantir a segurança alimentar.

Qual das alternativas abaixo descreve **CORRETAMENTE** práticas adequadas em relação aos aspectos citados na afirmação acima?

- a) O armazenamento de carnes frescas em temperatura ambiente é aceitável por períodos curtos, pois isso pode realçar a textura e o sabor.
- b) Laticínios, como leite e queijos, podem ser armazenados a temperaturas de até 10°C, desde que não ultrapassem esse limite por longos períodos.
- c) Produtos secos, como arroz e farinhas, devem ser mantidos expostos ao ar livre para evitar a umidade e melhorar a conservação.
- d) Vegetais folhosos devem ser conservados à temperatura ambiente, uma vez que essa prática minimiza a perda de crocância.
- e) Produtos de panificação, como pães e bolos, devem ser armazenados em temperatura ambiente, em locais secos e frescos, para manter a textura e prevenir a formação de mofo.

39. Conforme os modelos para estratégias de aconselhamento nutricional, analise o seguinte diálogo entre José e sua nutricionista Karoline. Durante a consulta, José compartilha algumas dificuldades e expressa suas preocupações sobre as mudanças que deseja implementar em sua alimentação.

José: – Quero adotar uma alimentação mais saudável, mas me sinto sobrecarregado com as mudanças necessárias e preocupado com o preço dos alimentos saudáveis.

Karoline: – Vamos revisar o que você costuma comer e pensar em alternativas que sejam saudáveis e que se encaixem no seu orçamento.

De acordo com os textos do diálogo acima, pode ser identificado que:

- a) José demonstra consciência sobre a necessidade de mudança, mas ainda está hesitante.
- b) a nutricionista Karoline está ajudando José a desenvolver um plano de ação específico.
- c) a nutricionista Karoline e José estão discutindo a ambivalência dele em relação à mudança.
- d) a nutricionista Karoline está facilitando a transição de José para a fase de preparação.
- e) José está plenamente pronto para a mudança, mas se sente bloqueado por fatores externos.



- 40.** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e o controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Lançado em 2012, o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas tem o objetivo de criar um campo comum de reflexão e orientação da prática, dentro do conjunto de iniciativas de EAN, e define nove princípios para nortear as práticas de EAN.

Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/educacao-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 10 out. 2024

Qual dos princípios do Marco Referencial citado melhor representa a abordagem importância de integrar saberes locais e valorizar a cultura alimentar?

- a) Sistema Alimentar e suas múltiplas dimensões sob a perspectiva da sustentabilidade.
- b) Educar para o autocuidado de forma contínua, promovendo autonomia e participação crítica e consciente.
- c) A comida, os alimentos e a culinária como elementos centrais para a valorização dos diversos saberes e tradições culturais.
- d) Sustentabilidade social, ambiental e econômica.
- e) A promoção de uma dieta equilibrada como uma obrigação coletiva, desconsiderando as particularidades culturais.