

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

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

CONHECIMENTOS BÁSICOS

1 Saúde e bem-estar são preocupações crescentes da sociedade. Muitos não medem esforços para garantir que o corpo
esteja funcionando bem o tempo todo. As academias de ginástica e os parques públicos recebem número cada vez maior de
pessoas preocupadas em manter a forma e o bem-estar físico. No entanto, e infelizmente, a maioria da população mantém estilo
4 de vida pouco saudável. Negligencia o fato de que o corpo humano é constantemente desafiado por uma imensidão de
riscos – de vírus e bactérias a doenças crônicas não transmissíveis, como a obesidade, o diabetes, a arteriosclerose e o infarto
agudo do miocárdio.

7 Fato complicador é que a sociedade continua mais afeita ao hábito da cura que à lógica da prevenção. Embora essenciais,
os avanços da medicina resultam em um paradigma que já não se sustenta. Os custos se elevam enormemente e poucos podem
contar com seguros de saúde adequados. Os sistemas públicos de proteção à saúde enfrentam sucessivas crises financeiras e,
10 não raro, as pessoas precisam desembolsar as economias de uma vida para ter os tratamentos de que precisam.

Apesar dessa preocupante situação, não está claro se a prática da prevenção encontrará caminho desimpedido para o
centro das políticas de saúde. Na maioria dos países, o orçamento da saúde é dedicado a consultas, internações e remédios para
13 a cura das pessoas já doentes. Mas, quando pensamos no potencial de redução de custos e de sofrimento, o bom senso, as
estatísticas e vários estudos indicam que a prevenção e a promoção da saúde são caminhos mais interessantes e sustentáveis.

Entre os temas importantes relacionados ao bem-estar das pessoas e à prevenção de doenças, o suprimento adequado de
16 alimento seguro e saudável tem grande relevância. Ainda assim, a má nutrição, em todas as suas formas — subnutrição,
deficiências de micronutrientes, excesso de peso e obesidade —, tem crescido em todo o mundo. A FAO estima que 26% das
crianças são raquíticas, 2 bilhões de pessoas sofrem de uma ou mais deficiências de micronutrientes e 1,4 bilhão de pessoas
19 tem excesso de peso, dos quais 500 milhões são obesos. O custo estimado do impacto da malnutrição alcança 5% do PIB global,
equivalente a 3,5 trilhões de dólares por ano, ou U\$ 500/pessoa/ano.

Avanços da tecnologia agropecuária e da ciência e tecnologia de alimentos estão entre os principais meios para a superação
22 desse preocupante quadro. A estreita relação que os alimentos têm com a saúde e o bem-estar tem sido tratada em profundidade
pela ciência e já está bem estabelecida há décadas. Inovações na diversidade, qualidade e funcionalidade dos alimentos poderão
proporcionar melhor qualidade de vida para a população, reduzir custos com doenças associadas à má alimentação e também
25 atender à crescente demanda dos consumidores por alimentos saudáveis, práticos e sensorialmente atraentes.

O Brasil assegura um grande conjunto de ações para o avanço do conhecimento na relação entre alimentos, nutrição
e saúde. O objetivo é atender a demandas de consumidores, produtores e indústrias por alimentos mais diversificados,
28 biofortificados, com qualidades nutricionais e funcionais diferenciadas e cientificamente comprovadas.

Hipócrates, o pai da medicina, observou, há 2.500 anos, que as doenças se originam da natureza e podem ser evitadas
quando se estabelece um equilíbrio entre o meio ambiente, os alimentos ingeridos e o espírito. Portanto, é sempre tempo de
31 refletirmos sobre seu principal ensinamento — “o alimento é o nosso melhor remédio”.

Internet: <<https://www.embrapa.br>> (com adaptações).

No que se refere ao texto e a seus aspectos linguísticos, julgue os itens a seguir.

- 1 O texto, estruturado em forma dissertativa, trata da relação entre nutrição, saúde e bem-estar.
- 2 Os dados estatísticos apresentados no texto evidenciam que aproximadamente 30% das crianças brasileiras são subnutridas.
- 3 Na linha 3, a forma verbal “mantém”, flexionada na terceira pessoa do plural, concorda com o sentido plural da expressão “maioria da população”.
- 4 Na linha 7, o emprego do acento indicativo de crase em “à lógica da prevenção” justifica-se pela regência do nome “afeita” e pela presença de artigo definido que determina “lógica da prevenção”.
- 5 A forma verbal “tem” (linha 19) está flexionada no singular porque concorda com o substantivo “bilhão” (linha 18).
- 6 Em “quando se estabelece” (linha 30), a partícula “se” indica que o sujeito da oração é indeterminado.
- 7 A conjunção “Portanto” (linha 30) introduz oração de sentido explicativo em relação ao que se afirma no período anterior.

Considerando a correção gramatical e a coerência das substituições propostas para vocábulos e trechos destacados do texto, julgue os itens que se seguem.

- 8 “Embora” (linha 7) por **Ainda que**
 9 “que” (linha 8) por **onde**
 10 “se sustenta” (linha 8) por **sustenta-se**
 11 “não raro” (linha 10) por **raramente**
 12 “de que precisam” (linha 10) por **aos quais necessitam**
 13 “há” (linha 23) por **faz**

Julgue os próximos itens, no que se refere à correção gramatical e à coerência da proposta de reescrita para cada um dos trechos destacados do texto.

- 14 “O custo estimado do impacto da malnutrição alcança 5% do PIB global” (linha 19): **Estima-se que o custo do impacto da malnutrição alcance 5% do PIB global**
 15 “nutrição e saúde. O objetivo é atender” (linhas 26 e 27): **nutrição e saúde, com o objetivo de atender**

Julgue os seguintes itens, considerando a correção gramatical dos trechos apresentados e a adequação da linguagem à correspondência oficial.

- 16 Informamos à Vossa Senhoria que os serviços nesta seção estão muito atribulados, por isso não foi possível atender sua reivindicação.
 17 Dados os resultados constantes no Relatório de Fiscalização encaminhado a esta Comissão de Controle e Fiscalização, recomenda-se a realização de supervisão técnica junto à entidade fiscalizada.

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

A respeito do sistema operacional Windows 8, do programa de correio eletrônico MS Outlook 2016 e dos conceitos de organização e de gerenciamento de arquivos e pastas, julgue os itens de 18 a 22.

- 18 A lixeira do Windows 8 tem um tamanho, definido pelo sistema, que não pode ser alterado pelo usuário.
 19 O Windows 8 permite que o usuário personalize a tela Iniciar, criando, por exemplo, grupos para os seus *sites* favoritos.
 20 A ferramenta Assistente de Agendamento do Outlook 2016 é exibida após o usuário criar uma reunião.
 21 A criação de pastas no ambiente Windows exige que o usuário cumpra alguns requisitos, como, por exemplo, a primeira letra do nome das pastas a serem criadas deverá ser maiúscula.

- 22 No Explorador de Arquivos do Windows 8, ao clicar o botão direito do *mouse* sobre um arquivo e, posteriormente, selecionar a opção Compartilhar com, esse arquivo poderá ser compartilhado com pessoas específicas.

Um nutricionista fiscal deverá comparecer às visitas de fiscalização a locais conforme as possibilidades da tabela abaixo. No total, serão necessárias 4 h presenciais em cada local para concluir as visitas e o tempo de deslocamento entre os locais é desprezível.

Local	Dias da semana possíveis	Horários possíveis
universidade	2. ^a , 4. ^a , 6. ^a	das 8 h às 10 h e das 14 h às 16 h
hospital	2. ^a , 3. ^a , 4. ^a	das 8 h às 12 h
clínica	3. ^a , 5. ^a , 6. ^a	das 10 h às 12 h e das 14 h às 18 h

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens a seguir.

- 23 Se o nutricionista fiscal começou uma visita em uma terça-feira às 8 h da manhã, então ele foi ao hospital.
 24 É possível concluir a visita à universidade e ao hospital em uma quarta-feira de trabalho.
 25 É possível finalizar as três visitas de fiscalização em uma segunda e uma terça-feira de trabalho.
 26 Se os conjuntos A, B e C são formados por todos os períodos disponíveis para visita à universidade, ao hospital e à clínica, respectivamente, então a interseção dos três conjuntos é vazia.
 27 Se os conjuntos A, B e C são formados por todos os períodos disponíveis para visita à universidade, ao hospital e à clínica, respectivamente, então a união dos três conjuntos contém todos os horários, das 8 h às 12 h e das 14 h às 18 h, de todos os dias da semana.

RASCUNHO

Para formar uma equipe, são necessários quatro estagiários que estejam cursando bacharelado em nutrição, sendo dois da primeira metade do curso e dois da segunda metade. O nutricionista responsável pela seleção possui cinco candidatos da primeira metade do curso e três candidatos da segunda metade para preencher as vagas da equipe.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens subsequentes.

- 28** Se, em uma equipe já formada, um dos estagiários da primeira metade do curso desistir da vaga, existirão quatro possibilidades para completá-la.
- 29** Existem dez possibilidades para preencher as vagas de estagiários que cursam a primeira metade do curso.
- 30** Se forem escolhidos, aleatoriamente, quatro, entre os oito candidatos, a probabilidade de formar a equipe necessária será menor que 1%.

Para higienizar uma caixa d'água de 1 m^3 , são necessários 40 mL de um produto de limpeza, diluído em 2 L de água. Para higienizar uma caixa d'água de 2 m^3 , são necessários 60 mL do mesmo produto, diluídos em 3 L de água.

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens seguintes.

- 31** Se foram diluídos 2 L do produto de limpeza em $0,1 \text{ m}^3$ de água, então a proporção está adequada para a higienização de caixas d'água tanto de 1 m^3 quanto de 2 m^3 .
- 32** Se a capacidade total de uma empresa é de 30 m^3 de água, divididos em caixas d'água de 1 ou 2 m^3 , então, para higienizar todas elas, será necessário, no mínimo, 1 L do produto.
- 33** Se um novo produto de limpeza indica, para a correta higienização da caixa d'água de 1 m^3 , uma diluição de 15 mL de produto para cada litro de água, então o novo produto representa uma economia de mais de 30% com relação ao produto antigo.

Em uma receita, utilizaram-se X colheres de sopa de óleo de girassol, Y xícaras de farinha de trigo e Z colheres de chá de fermento em pó. Os valores das incógnitas X , Y e Z são inteiros e positivos, $15 \text{ mL} = 1 \text{ colher de sopa} = 3 \text{ colheres de chá} = \frac{1}{12}$ xícara e o volume total da receita é de 415 mL.

Com base nesse caso hipotético, julgue os próximos itens.

- 34** Se são necessárias 2 colheres de chá de fermento, então $15X + 180Y = 405$.
- 35** A equação $15X + 180Y = 405$ possui uma única solução: $(X, Y) = (3, 2)$.

O número de pessoas que sofrem com a fome na América Latina e no Caribe aumentou em 2,4 milhões de 2015 a 2016, alcançando um total de 42,5 milhões de pessoas, segundo relatório das Nações Unidas, que alertou para uma deterioração da situação, especialmente na América do Sul.

Internet: <<https://nacoesunidas.org>>.

Tendo o texto acima e a situação por ele apontada como referência inicial, julgue os itens que se seguem.

- 36** A Venezuela, que vive grave crise econômica e política, sofre os efeitos diretos da queda dos preços das *commodities*, contribuindo para o agravamento da fome na América Latina.
- 37** Trata-se dos mais altos índices de desnutrição e fome em todo o mundo em desenvolvimento.
- 38** No contexto latino-americano, embora a fome tenha se agravado na América do Sul, é na sub-região do Caribe que o fenômeno atinge as maiores parcelas da população.
- 39** As contrações da economia, com os consequentes ajustes realizados pelos governos, minam a capacidade dos países de manter as redes de proteção social aos mais pobres.
- 40** Uma boa notícia, em meio a um cenário geral negativo, é a de que, no período analisado, a desnutrição crônica infantil diminuiu na América do Sul, embora tenha aumentado nas demais sub-regiões.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

Modismo alimentar: saiba por que os brasileiros aderem à prática

Uma pesquisa inédita mapeou as tendências e motivações que levam os brasileiros a adotarem modismos alimentares, como excluir glúten e lactose da dieta.

GIULIA VIDALE

Não é de hoje que os modismos alimentares recomendam dietas milagrosas e definem alimentos vilões e heróis, mas, nos últimos anos, a popularidade e adesão a essas crenças aumentou. Uma pesquisa inédita, realizada com mais 1.500 brasileiros de todas as regiões do País, mostrou que uma grande parcela da população está retirando de sua alimentação ingredientes como glúten e lactose, de forma indiscriminada, e buscando resultados “mágicos” em alimentos como batata-doce e óleo de coco, na esperança de alcançar um emagrecimento rápido.

“Vivemos em uma sociedade imediatista, com desejo de emagrecer. Os modismos alimentares surgem justamente daí, por possíveis estratégias para diminuição rápida de peso”, diz Bianca Naves, nutricionista da Nutrioffice e membro da comissão de comunicação do Conselho Regional de Nutricionistas da 3.ª Região do estado de São Paulo (CRN-3).

A pesquisa mostra também uma maior adesão a dietas da moda, como a *low-carb* e a *detox*, para fins de emagrecimento ou para um estilo de vida mais saudável. Segundo Bianca, a dieta *low-carb*, que, em português, pode ser traduzida como “pouco carboidrato”, de fato tem um resultado efetivo na perda de peso a curto prazo.

Por outro lado, como a premissa desse regime é a redução drástica de carboidratos, “ele é muito difícil e perigoso de ser seguido em longo prazo. Além de gordura, pode haver redução de massa muscular”, alerta a nutricionista.

Internet: <<https://veja.abril.com.br>> (com adaptações).

Considerando o texto acima como referência inicial, julgue os itens a seguir acerca de ética, seus princípios e valores, e moral.

- 41** A ética é influenciada por fatores sociais e históricos, já a moral pauta-se pela universalidade. Dessa forma, os modismos alimentares, uma vez incorporados aos hábitos da sociedade, fazem com que tais dietas sejam consideradas como morais e éticas.
- 42** O conhecimento científico, por si só, não é suficiente para que o profissional de nutrição pratique conduta ética.

Com relação ao Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto n.º 1.171/1994), julgue os itens que se seguem.

- 43** A função pública deve ser tida como exercício profissional e, portanto, integra a vida particular de cada servidor público. Assim, os fatos e atos verificados na conduta do dia a dia, em sua vida privada, poderão acrescer ou diminuir o seu bom conceito na vida funcional, sendo vedado ao servidor apresentar-se embriagado no serviço ou fora dele habitualmente.
- 44** A entidade que exercer atribuições delegadas pelo Poder Público deverá criar uma Comissão de Ética. Esta será encarregada de orientar e aconselhar sobre ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público, além de aplicar penalidade de demissão caso constate irregularidade.

No que se refere à Lei Federal n.º 6.583/1978 e à Lei Federal n.º 8.234/1991, julgue os itens a seguir.

- 45** O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas serão constituídos de nove membros efetivos, com igual número de suplentes eleitos, com mandato de três anos.
- 46** Compete ao Conselho Federal eleger, entre seus membros, seu presidente, o vice-presidente, o 1.º e 2.º secretários, o tesoureiro e o corregedor, bem como dispor sobre o Código de Ética Profissional.
- 47** A suspensão por falta de pagamento de anuidades, taxas ou multas só cessará com a satisfação da dívida, podendo ser cancelada a inscrição profissional após decorridos três anos.
- 48** É lícito ao profissional punido requerer, à instância superior, revisão do processo, no prazo de trinta dias, contados da ciência, sendo que as instâncias recorridas poderão reconsiderar suas próprias decisões.
- 49** A prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta, é elencada como atividade privativa dos nutricionistas.

Quanto às Resoluções CFN n.º 356/2004, n.º 460/2009 e n.º 378/2005, julgue os itens de **50 a 54**.

- 50** Em relação ao Plenário do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), todas as deliberações serão aprovadas por maioria simples dos presentes.
- 51** É facultado à Comissão de Tomada de Contas o acesso a toda a documentação relacionada às contas do CRN, podendo recomendar a intervenção administrativa na unidade gestora em caso de recusa injustificada.

- 52** É vedada a contratação pelo CRN, para ocupação de emprego efetivo, de pessoa que, em relação a conselheiro federal ou regional, efetivo ou suplente, ou a outro empregado do CRN, tenha, direta ou indiretamente, relação de parentesco até o segundo grau, colateral e afim de primeiro grau, ou que se lhes assemelhem, tais como companheiro, enteado e parentes destes, sendo nulas de pleno direito tais contratações.
- 53** Os membros da Diretoria e os conselheiros são solidariamente responsáveis pelos atos que praticarem, não podendo alegar desconhecimento da legislação.
- 54** Quando for apresentado alvará de funcionamento da empresa, será dispensável visita fiscal para deferimento do registro da pessoa jurídica junto ao CRN.

À luz da Resolução CFN n.º 321/2003, que institui o Código de Processamento Disciplinar para o nutricionista e o técnico da área de alimentação e nutrição, julgue os itens que se seguem.

- 55** No âmbito do processo disciplinar, poderão ser constituídas comissões temporárias de instrução, compostas de, pelo menos, três profissionais, sendo vedada a participação de conselheiro da Comissão de Ética do próprio Conselho.
- 56** As partes deverão ser representadas por advogado detentor de mandato com poderes para atuar no processo disciplinar.
- 57** Toda notificação será feita por correspondência ou por outro meio idôneo e eficaz de que resulte prova inequívoca do recebimento.
- 58** As partes poderão arrolar, no máximo, três testemunhas, sendo vedado à Comissão de Ética colher o depoimento de pessoas que não foram formalmente indicadas por qualquer das partes.
- 59** É vedado ao conselheiro autor do pedido de vista deixar de apresentar voto de vista, sob pena de responsabilização disciplinar.
- 60** Todo processo disciplinar que ficar paralisado por três anos, pendente de despacho ou julgamento, será arquivado de ofício ou a requerimento da parte interessada.

A respeito das resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), julgue os itens subsequentes.

- 61** A prescrição de plantas e chás medicinais é permitida apenas aos nutricionistas com título de especialista em fitoterapia.
- 62** A prescrição de preparações magistrais e de fitoterápicos será feita exclusivamente a partir de matérias-primas derivadas de drogas vegetais, não sendo permitido o uso de substâncias ativas isoladas, mesmo as de origem vegetal, ou destas associadas a vitaminas, minerais, aminoácidos ou quaisquer outros componentes.
- 63** A responsabilidade técnica corresponde à atribuição concedida pelo CRN ao nutricionista habilitado, sendo indelegável e obrigando o nutricionista à participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes a seu cargo, sob pena de sanções de natureza cível, penal e administrativa.
- 64** É proibido ao nutricionista fiscal dos Conselhos Regionais de Nutricionistas assumir a responsabilidade técnica.
- 65** Os registros realizados em prontuário de paciente deverão seguir os padrões de identificação profissional previstos em lei, sendo estes, no prontuário eletrônico: nome e sobrenome; e número de inscrição no CRN, com, no mínimo, um nível de garantia de segurança.

Acerca das resoluções do CFN, julgue os próximos itens.

- 66** Poderá ser responsável técnico do Programa de Alimentação Escolar (PAE) o nutricionista habilitado e regularmente inscrito no CRN que for contratado pela entidade executora como pessoa física ou jurídica.
- 67** No procedimento de fiscalização de infração praticada por pessoa física, a ausência de identificação do denunciante necessariamente torna a denúncia inválida por ser vedado o anonimato.
- 68** No procedimento de fiscalização de infração praticada por pessoa física, prevista na Resolução CFN n.º 596/2017, a sanção aplicável consiste em multa.
- 69** O termo de visita é indispensável e requisito para a lavratura do auto de infração de pessoa jurídica.
- 70** As omissões na lavratura do termo de visita ou do auto de infração de pessoa jurídica não acarretarão nulidade, desde que contenham elementos necessários à identificação da irregularidade ou da infração e do autuado.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Julgue os próximos itens, relativos à avaliação nutricional do idoso.

- 71** A miniavaliação nutricional (MAN) é um instrumento de diagnóstico nutricional, de fácil aplicação e não invasivo, que identifica a desnutrição em idosos.
- 72** Em idosos, a melhor ferramenta para avaliar o consumo alimentar é o recordatório de 24 horas.
- 73** Pelo índice de massa corpórea (IMC), o diagnóstico de “eutrófico” em idoso é caracterizado entre os valores de 18,5 a 24,9 kg/m².
- 74** Para idosos saudáveis, a ingestão de 0,8 g de proteínas por quilograma de peso por dia é a recomendação de consumo atual.

Em relação aos micronutrientes, julgue os itens subsequentes.

- 75** A vitamina A, quando consumida acima dos valores de UL, pode ter efeito teratogênico em mulheres grávidas, além de causar anomalias hepáticas.
- 76** A fluorose caracteriza-se pelo aparecimento de manchas esbranquiçadas nos dentes permanentes, configurando um efeito adverso do consumo excessivo de flúor.
- 77** A homeostase do cálcio e do flúor está condicionada ao consumo adequado de vitamina D.

De acordo com as recomendações dietoterápicas para pacientes com pancreatite aguda, julgue os seguintes itens.

- 78** Devido à redução na produção das enzimas pancreáticas, o uso de dietas à base de triglicerídeos de cadeia longa facilita a absorção dos lipídios.
- 79** Devido ao intenso catabolismo presente na pancreatite aguda, a dieta hipercalórica e hiperproteica é recomendada na tentativa de minimizar o dano ao estado nutricional do paciente.
- 80** Em caso de uso de sonda nasointestinal para alimentação, a posição da sonda deve ser pós-pilórica.

As Resoluções do CFN n.º 525/2013 e n.º 556/2015 regulamentam a prescrição de fitoterápicos pelo nutricionista. Considerando essa informação, julgue os itens que se seguem.

- 81** É permitido ao nutricionista prescrever plantas e chás medicinais para complementar a prescrição dietética do paciente.
- 82** É permitido ao nutricionista prescrever plantas medicinais e drogas vegetais sob a forma de infusões, cápsulas ou drágeas.

O alimento tem grande potencial de modificação e transformação, capaz de contribuir para um exercício profissional eficiente e amplo do nutricionista, principalmente no contexto da elaboração de cardápios. No que se refere a planejamento de cardápios, julgue os itens a seguir.

- 83** O cardápio é a ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos por preparação, quantitativo *per capita*, energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, conforme a norma de rotulagem.
- 84** O nutricionista responsável pela elaboração do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) deve atentar-se ao total de calorias ofertadas nas refeições principais (almoço, jantar e ceia), que deverão corresponder à faixa de 30 - 40% do VET diário.
- 85** De acordo com a Lei n.º 11.947/2009, no mínimo, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.
- 86** De acordo com o PAT, o empregador deve atender a todos os seus empregados indistintamente, sendo facultativo o atendimento a estagiários e funcionários de empresas terceirizadas.
- 87** A ficha técnica de preparação é uma ferramenta para o controle dos gêneros e o cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados, são descritas todas as etapas, com o tempo do processamento, a ordem e as quantidades dos gêneros e é detalhada a técnica de preparo para cada uma das seleções.
- 88** As fichas técnicas de preparo auxiliam o nutricionista a calcular a composição nutricional dos pratos a serem servidos em sua unidade, bem como a calcular sua lista de compras. Isso é possível pelo cálculo dos indicadores culinários, segundo os quais os valores *per capita* brutos são utilizados para a primeira situação (composição) e os *per capita* líquidos para a segunda (compras).

Conforme a Resolução CFN n.º 600/2018, é obrigação do nutricionista que atue em alimentação coletiva a implantação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). A respeito desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 89** A Anvisa exige, em sua RDC n.º 275/2002, que os estabelecimentos produtores de alimentos mantenham POP para estes sete itens: higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios; controle da potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; manejo dos resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; e seleção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens.
- 90** A Resolução n.º 216/2004 afirma que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos descritas no Manual de Boas Práticas deve ser o proprietário ou o funcionário designado do serviço de alimentação, devidamente e comprovadamente capacitado, sem prejuízo dos casos em que haja previsão legal para responsabilidade técnica.
- 91** Quando o espaço da área de manipulação de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição for pequeno, não será obrigatória a divisão dos espaços por barreiras técnicas ou físicas.

Com relação à microbiologia de alimentos e a doenças transmitidas por alimentos, julgue os itens subsequentes.

- 92** Fungos do gênero *Aspergillus*, como *A. flavus*, são capazes de produzir metabólitos secundários tóxicos denominados de aflatoxinas. Muito comum em amendoins, esta toxina pode ser eliminada ao se aquecer o alimento por, no mínimo, cinco minutos, a temperaturas superiores a 70 °C.
- 93** Os alimentos *in natura* possuem uma microbiota equilibrada, em que os processos de competição e produção de bacteriocinas dos próprios microrganismos controlam a homeostase da população microbiana. Entende-se esse processo por antagonismo bacteriano. Um exemplo disso é a *E. coli*, que é antagonista do *Staphylococcus aureus*.
- 94** Suponha-se que um cliente, após se alimentar em um restaurante, tenha manifestado diarreia e dores abdominais, sem febre nem vômitos e, em aproximadamente 24 horas, já esteja passando bem. Nesse caso, pode-se concluir que ele tenha comido um alimento contaminado por *Clostridium perfringens*.

O CFN publica recomendações e pareceres e os profissionais devem sempre se atentar a esses posicionamentos. Considerando essa informação, julgue os itens a seguir.

- 95** Apesar de ser disseminada pela mídia como sinônimo de emagrecimento, saúde e estratégia de limpeza das toxinas do corpo, faltam evidências científicas que amparem a utilização de dietas *detox* ou desintoxicantes.
- 96** O óleo de coco é uma importante fonte natural de gorduras saturadas, especialmente de ácido láurico, que apresenta maior poder de elevar o LDL-C. Já o óleo de canola tem mostrado efeitos cardioprotetores, devido ao conteúdo de ácidos graxos monoinsaturados, que promovem a regulação de lipídios plasmáticos e lipoproteínas e o aumento da sensibilidade à insulina.
- 97** Apesar das informações circulantes acerca dos malefícios causados pela sucralose, não foram encontrados estudos científicos (desenvolvidos com humanos e em quantidade representativa) que suportem as afirmações de que o consumo do edulcorante aumentaria a secreção de insulina, causaria alterações na tireoide e câncer.
- 98** Para que o nutricionista faça uma prescrição adequada, de acordo com o CFN, basta que ela contenha os seguintes itens: nome do paciente; data; assinatura; e carimbo do profissional. Ele deve solicitar, também, exames laboratoriais cujos métodos e técnicas tenham sido aprovados cientificamente.
- 99** O CFN recomenda aos nutricionistas que mantenham uma postura crítica e fundamentada sobre os reais benefícios dos organismos geneticamente modificados para a alimentação da população, em detrimento da agricultura convencional e agroecológica, acessível, democrática e autossustentável, e em respeito à cultura alimentar brasileira.
- 100** As atividades de ensino das matérias e disciplinas relacionadas à alimentação e à nutrição podem ser executadas por nutricionistas sem registro no CRN.

Quanto a políticas e programas de nutrição, julgue os itens de **101** a **104**.

- 101** De acordo com o art. 4.º da Resolução CD/FNDE n.º 26/2013, serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, exceto entidades filantrópicas e comunitárias, em conformidade com o censo escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira do Ministério da Educação (INEP/MEC).
- 102** A equipe multiprofissional de terapia nutricional formal é obrigatoriamente constituída de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber: médico; nutricionista; e enfermeiro.

- 103** É obrigatório aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às unidades executoras das escolas de educação básica pertencentes à sua rede de ensino, observando o disposto nesta Lei, no que couber.
- 104** Para a prevenção e o tratamento do sobrepeso e da obesidade, os componentes da Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas devem garantir o acolhimento adequado das pessoas com sobrepeso e obesidade em todos os equipamentos da atenção básica, mas não a realização de cirurgia plástica reparadora aos indivíduos submetidos ao tratamento cirúrgico da obesidade.

Com relação ao referencial legal de políticas públicas e às ações nutricionais, julgue os itens que se seguem.

- 105** De acordo com a Resolução RDC n.º 360/2003, porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de cinco anos de idade, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.
- 106** Conforme a Lei n.º 6.839/1980, o registro de empresas e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros.
- 107** De acordo com a Lei n.º 11.346/2006, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal de 1988 (CF), devendo o Poder Público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.
- 108** Dever-se-á obrigatoriamente levar em consideração a realidade local e as especificidades da cultura dos povos indígenas e o modelo a ser adotado para a atenção à saúde indígena, que se deve pautar por uma abordagem diferenciada e global, contemplando os aspectos de assistência à saúde, saneamento básico, nutrição, habitação, meio ambiente, demarcação de terras, educação sanitária e integração institucional.

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são consideradas como um dos maiores problemas de saúde pública e geram um elevado número de mortes prematuras, redução da qualidade de vida e custos elevados para o sistema de saúde. Acerca da epidemiologia das DCNT e de seus fatores associados, julgue os itens de **109** a **114**.

- 109** Crianças amamentadas têm menores chances de desenvolver sobrepeso e obesidade na vida adulta.
- 110** A Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade é uma estratégia desenvolvida pelo CFN que tem por objetivo prevenir e controlar a obesidade na população brasileira por meio de ações intersetoriais, promovendo a alimentação adequada e saudável e a prática de atividade física.

- 111** O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e o consumo excessivo de nutrientes como sódio, gorduras e açúcar têm relação direta com o aumento da obesidade e as demais doenças crônicas, como o diabetes e a hipertensão.
- 112** No Brasil, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008/2009, cerca de $\frac{1}{3}$ das crianças entre cinco e nove anos de idade já apresentam excesso de peso.
- 113** As doenças crônicas são a principal causa de mortalidade de adultos no Brasil.
- 114** O Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados consiste em acordos voluntários com o setor produtivo de alimentos, visando à redução do teor de sódio em diferentes categorias de alimentos, uma vez que a população brasileira consome sal/sódio em excesso, ultrapassando, em mais de duas vezes, a recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS).

As políticas públicas podem ser definidas como o conjunto de programas e atividades desenvolvidas pelo governo para assegurar os direitos constitucionais inerentes aos cidadãos. No que se refere aos programas e às políticas públicas de alimentação e nutrição, julgue os itens subsequentes.

- 115** Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição, existem 25 diretrizes que indicam as linhas de ação para o alcance do seu propósito, capazes de modificar os determinantes de saúde e promover a saúde da população.
- 116** O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma política intersetorial de assistência financeira suplementar com vistas a garantir, no mínimo, uma refeição diária, com o objetivo de atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que os alunos beneficiários se encontram na escola.
- 117** O Núcleo de Apoio à Saúde da Família (Nasf) é formado por profissionais de diferentes áreas. Sua função é a de gerência administrativa das equipes de saúde da família a ele subordinadas.
- 118** No intuito de prevenção e controle de agravos nutricionais como a anemia e prevenção de defeitos do tubo neural, o Brasil adota a fortificação universal e mandatória de farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico.
- 119** O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) está previsto na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e tem como objetivo principal monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos indivíduos atendidos pelo sistema de saúde suplementar no Brasil.
- 120** A Portaria Interministerial n.º 1.010/2006 define as ações de educação alimentar e nutricional como um dos eixos prioritários da promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.