



\* N U 2 1 \*

21

**Sinaes**Sistema Nacional de Avaliação da  
Educação Superior**enade2019****NUTRIÇÃO**

21

NOVEMBRO | 2019

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

1. Verifique se, além deste Caderno, você recebeu o **CARTÃO-RESPOSTA**, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha, das questões discursivas (D) e das questões de percepção da prova.
2. Confira se este Caderno contém as questões discursivas e as objetivas de múltipla escolha, de formação geral e de componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral: Discursivas	D1 e D2	40%	25%
Formação Geral: Objetivas	1 a 8	60%	
Componente Específico: Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico: Objetivas	9 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	-	-

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, avise imediatamente ao Chefe de Sala.
4. Assine o **CARTÃO-RESPOSTA** no local apropriado, com caneta esferográfica **de tinta preta, fabricada em material transparente**.
5. As respostas da prova objetiva, da prova discursiva e do questionário de percepção da prova deverão ser transcritas, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente, no **CARTÃO-RESPOSTA** que deverá ser entregue ao Chefe de Sala ao término da prova.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. Você terá quatro horas para responder às questões de múltipla escolha, às questões discursivas e ao questionário de percepção da prova.
8. Ao terminar a prova, acene para o Chefe de Sala e guarde-o em sua carteira. Ele então irá proceder à sua identificação, recolher o seu material de prova e coletar a sua assinatura na Lista de Presença.
9. Atenção! Você deverá permanecer na sala de aplicação por, no mínimo, uma hora a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno de Prova quando faltarem 30 minutos para o término do Exame.



\* R 2 1 2 0 1 9 1 \*



**QUESTÃO DISCURSIVA 01**

Conforme levantamento patrocinado pelo Ministério da Integração Nacional, o Brasil sofreu mais de 30 mil desastres naturais entre 1990 e 2012, o que confere a média de 1 363 eventos por ano. O Atlas Brasileiro de Desastres Naturais de 2013 mostra que, entre 1991 e 2012, foram registradas 31 909 catástrofes no país, sendo que 73% ocorreram na última década. O banco de dados do histórico dos desastres brasileiros associados a fenômenos naturais indica que estiagens, secas, inundações bruscas e alagamentos são as tipologias mais recorrentes do país.

LICCO, E.; DOWELL, S. Alagamentos, enchentes, enxurradas e inundações: digressões sobre seus impactos sócio econômicos e governança. **Revista de Iniciação Científica, Tecnológica e Artística**. Edição Temática em Sustentabilidade, v. 5, n. 3, São Paulo: Centro Universitário Senac, 2015 (adaptado).

De acordo com o relatório do Escritório das Nações Unidas para a Redução do Risco de Desastres de 2014, a necessidade de minimizar os riscos e os impactos de futuros desastres naturais é algo fundamental para as comunidades em todo o mundo. Reduzir os níveis existentes de riscos que favorecem os desastres, fortalecendo a resiliência social, ambiental e econômica é uma das soluções encontradas para que as cidades consigam conviver com esses fenômenos naturais.

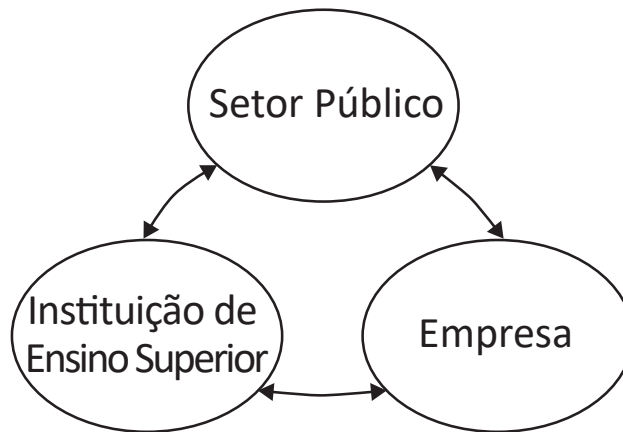
RIBEIRO, J.; VIEIRA, R.; TÔMIO, D. **Análise da percepção do risco de desastres naturais por meio da expressão gráfica de estudantes do Projeto Defesa Civil na Escola**. UFPR, Desenvolvimento e Meio Ambiente, v. 42, dezembro 2017 (adaptado).

A partir da análise dos textos, apresente duas propostas de intervenção no âmbito da sustentabilidade socioambiental, de modo a contemplar ações de restauração ou recuperação após a ocorrência de desastres. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

**Área livre**

QUESTÃO DISCURSIVA 02



O Brasil está longe de ser um país atrasado do ponto de vista científico e tecnológico. O país está em posição intermediária em praticamente todos os indicadores de produção e utilização de conhecimento e de novas tecnologias. Em alguns indicadores, a situação do país é melhor até do que em alguns países europeus como Portugal ou Espanha e, de modo geral, estamos à frente de todos os demais países latino-americanos. Talvez nosso pior desempenho esteja nos depósitos de patentes, seja no Brasil ou no exterior.

Disponível em: <[http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33511&Itemid=433](http://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=33511&Itemid=433)>  
 Acesso em: 01 out. 2019 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Cite dois ganhos possíveis para o campo científico do país, resultantes de uma boa articulação entre os entes representados na figura. (valor: 5,0 pontos)
- b) Cite dois ganhos possíveis para o campo econômico do país, resultantes de uma boa articulação entre os entes representados na figura. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



**QUESTÃO 01**

---

---

O regime internacional de mudanças climáticas, organizado no âmbito do Sistema das Nações Unidas há 24 anos, constitui, em essência, um arranjo institucional dinâmico e de construção permanente. Criado para facilitar o entendimento e promover a cooperação entre as 195 partes signatárias, é dotado de estrutura jurídica e organizacional próprias. A Convenção Quadro das Nações Unidas sobre mudanças climáticas prevê mecanismos para a solução dos conflitos e para promoção da cooperação entre os Estados nacionais.

Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.18623/rvd.v14i29.996>>. Acesso em: 22 jul. 2019 (adaptado).

A partir do contexto apresentado, é correto afirmar que a Convenção Quadro das Nações Unidas sobre mudanças climáticas objetiva

- A** estimular atores estatais e não estatais a planejar e a executar conjuntamente programas dedicados a garantir a redução da interferência humana no meio ambiente.
- B** evitar a propagação do efeito estufa por meio da criação de projetos que visem à redução das emissões a partir de medidas compensatórias, como plantação de árvores e melhor utilização de recursos naturais.
- C** estabelecer mecanismos flexíveis destinados a permitir que países que não utilizam toda a sua quota prevista de emissões vendam o seu excedente a outros que necessitam de limites maiores.
- D** promover o princípio da responsabilidade comum e demandas diferenciadas para permitir que os países desenvolvidos alterem a média global de aumento da temperatura acordada.
- E** assegurar a continuidade dos compromissos para que as metas de redução de emissão mantenham-se regulares e estáveis ao longo dos próximos vinte anos.

**Área livre**

---

---

QUESTÃO 02



CAMPOS, A. *Despoesia*. São Paulo: Perspectiva, 1994 (adaptado).

Augusto de Campos é um artista concretista brasileiro cuja poética estabelece a relação de diálogo entre o aspecto visual, sonoro e tátil do texto verbal.

Com base no poema apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. O aspecto sensorial é construído por meio da exploração da dimensão visual das palavras, sendo a imagem um elemento essencial do texto.
- II. O artista utiliza técnicas de diagramação, harmonizando os componentes gráficos e espaciais, que se transformam em elementos de construção de sentidos diversos.
- III. A impressão de movimento caótico cria o efeito de uma espécie de *big-bang* que atua sobre ambas as palavras: poema e bomba.
- IV. A utilização do espaço é secundária para a construção de sentidos da obra, já que a palavra escrita, nesse caso, é suficiente para a leitura do poema.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II e IV, apenas.
- C** III e IV, apenas.
- D** I, II e III, apenas.
- E** I, II, III e IV.



---

---

**QUESTÃO 03**

Na história das civilizações humanas, a agricultura esteve relacionada à origem de um fenômeno que se tornaria o marco da economia alimentar: o aumento demográfico. Entretanto, apesar de toda a força civilizatória da agricultura, muitos povos tornaram-se vulneráveis por falta de alimentos.

Mesmo com o aumento do volume de alimentos, o número de indivíduos subnutridos é grande, como demonstrado pelos dados estatísticos da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). A análise dos dados revela que, até 2014, a quantidade de pessoas desnutridas no mundo estava diminuindo, porém, entre 2015 e 2017, esse número aumenta.

LIMA, J. S. G. Segurança alimentar e nutricional: sistemas agroecológicos são a mudança que a intensificação ecológica não alcança. *Ciência e Cultura*, v. 69, n. 2, 2017 (adaptado).

Considerando a segurança alimentar e a nutrição no mundo, avalie as afirmações a seguir.

- I. O conceito de segurança alimentar e nutricional admite que a fome e a desnutrição são problemas de oferta adequada e garantia de alimentos saudáveis, respeitando-se a diversidade cultural e a sustentabilidade socioeconômica e ambiental.
- II. A segurança alimentar e nutricional compreende a produção e a disponibilidade de alimentos, bem como o acesso à alimentação adequada e saudável.
- III. A escassez da oferta de alimentos nas últimas décadas decorre da falta de processos de produção e disseminação tecnológica que garantam a produção no campo frente às mudanças climáticas.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

---

---

**Área livre**



**QUESTÃO 04**

Segundo resultados da última Pesquisa Nacional de Saneamento Básico (PNSB) de 2008, a quase totalidade dos municípios brasileiros tinha serviço de abastecimento de água em pelo menos um distrito (99,4%). Além da existência da rede, uma das formas de se avaliar a eficiência do serviço de abastecimento de água à população é examinar o volume diário *per capita* da água distribuída por rede geral. No ano de 2008, foram distribuídos diariamente, no conjunto do país, 320 litros *per capita*, média que variou bastante entre as regiões. Na Região Sudeste, o volume distribuído alcançou 450 litros *per capita*, enquanto na Região Nordeste ele não chegou à metade desta marca, apresentando uma média de 210 litros *per capita*. Embora o volume total tenha aumentado em todas as regiões do país, comparando-se com os números apresentados pela PNSB de 2000, as diferenças regionais permaneceram praticamente inalteradas.

Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=280933>>  
Acesso em: 01 out. 2019 (adaptado).

Com base nas informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Em algumas regiões do Brasil, os índices referidos estão abaixo da média nacional, indicando diferenças de acesso de qualidade a abastecimento de água que podem impactar a saúde pública.

**PORQUE**

- II. O aumento da eficiência da política pública de abastecimento de água no Brasil contribui para o desenvolvimento nacional, para a redução dos desequilíbrios regionais e para a promoção da inclusão social.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são falsas.

**Área livre**



## QUESTÃO 05

**Aldeia Watoriki, Terra Indígena Yanomami,  
Amazonas/Roraima**



Disponível em: <<http://www.funai.gov.br/>>.  
Acesso em: 26 ago. 2019 (adaptado).

**Aldeia Gavião Parkatejê,  
Terra Indígena Mãe Maria, Pará**



Disponível em: <<http://www.videosnaaldeia.org.br/>>.  
Acesso em: 27 set. 2019 (adaptado).

O Supremo Tribunal Federal definiu, em 2009, os critérios para o reconhecimento de determinada terra como território indígena, sendo eles: o marco da tradicionalidade da ocupação; o marco temporal da ocupação; o marco da concreta abrangência e finalidade prática da ocupação tradicional; e, por fim, o marco da proporcionalidade, que consiste na aplicação do princípio da proporcionalidade em matéria indígena. De acordo com o marco da tradicionalidade da ocupação, para que uma terra indígena possa ser considerada tradicional, as comunidades indígenas devem demonstrar o caráter de perdurabilidade de sua relação com a terra, caráter este demonstrado em sentido de continuidade etnográfica.

Disponível em: <<https://doi.org/10.12957/publicum.2018.37271>>. Acesso em: 27 set. 2019 (adaptado).

Com base nas imagens e informações acerca dos referidos marcos para o reconhecimento de determinada terra como indígena, avalie as afirmações a seguir.

- I. A tradicionalidade é um elemento fundamental para a perpetuação dos vínculos territoriais das populações indígenas, já que remete ao caráter estático de seus modos de vida.
- II. Os marcos de reconhecimento da ocupação viabilizam o alcance do direito de utilização das terras em diferentes tipos de atividades produtivas por parte das comunidades indígenas.
- III. O critério de ocupação tradicional considera que a terra indígena proporciona elementos materiais e simbólicos essenciais à transmissão dos legados culturais entre gerações.
- IV. O reconhecimento de terras ancestrais integra-se à lógica da homogeneidade cultural, já que esta medida valoriza a cultura e a participação dos povos indígenas como elementos do amálgama cultural brasileiro.

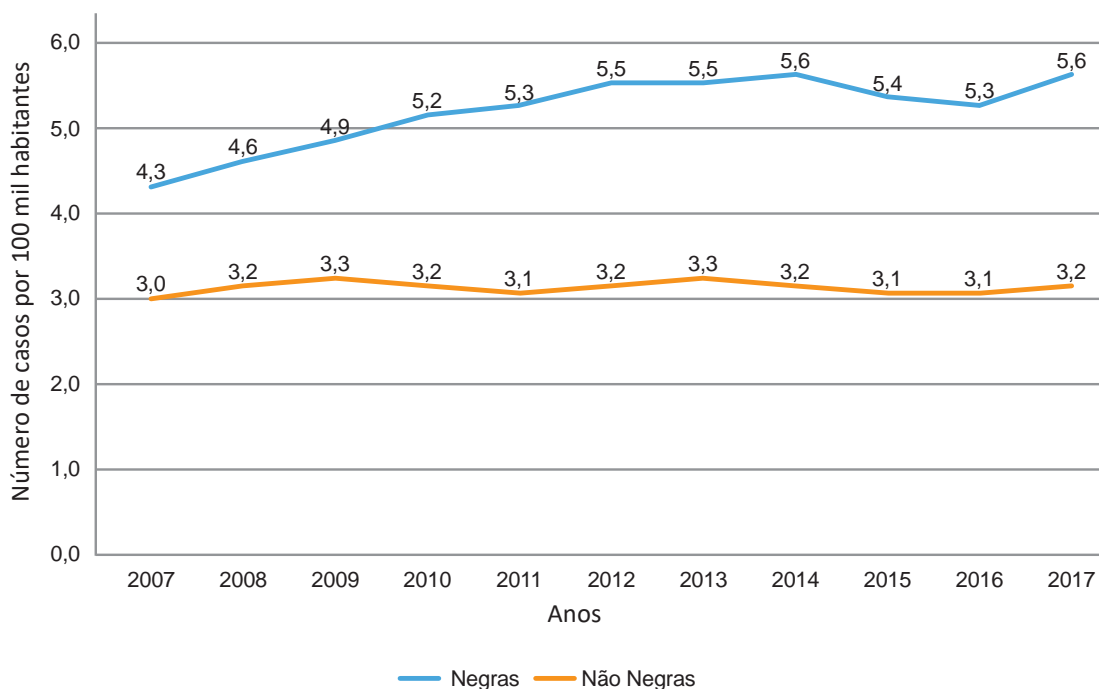
É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.



**QUESTÃO 06**

Conforme dados do Atlas da Violência 2019, apresentados no gráfico a seguir, verifica-se o crescimento no número de homicídios de mulheres no país durante o período de 2007 a 2017. Nesse período, a taxa de homicídios entre as mulheres negras cresceu mais do que a taxa de homicídios entre as mulheres não negras. A classificação de raça/cor do IBGE agrega negras como a soma de pretas e pardas e não negras como a soma de brancas, amarelas e indígenas.



Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA); Fórum Brasileiro de Segurança Pública (Orgs.).  
**Atlas da violência 2019.** Brasília: Ipea, 2019 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O maior crescimento dos casos de homicídios de mulheres negras em comparação com os casos de mulheres não negras indica a relevância dos estudos a respeito das múltiplas variáveis relacionadas a este fenômeno social.

**PORQUE**

- II. A análise do gráfico permite concluir que, no início da série histórica, havia um contexto favorável à superação da situação social de maior vulnerabilidade da mulher negra, em razão da menor diferença entre as taxas de homicídios.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são falsas.

QUESTÃO 07



Disponível em: <<https://publications.iadb.org/en/publication/16231/guia-operacional-de-acessibilidade-para-projetos-em-desenvolvimento-urbano-com>>. Acesso em: 11 set. 2019 (adaptado).

O princípio da acessibilidade dispõe que na construção de espaços, na formatação de produtos e no planejamento de serviços deve-se considerar que as pessoas com deficiência (PCD) são usuárias legítimas, dignas e independentes. Nenhum serviço pode ser concedido, permitido, autorizado ou delegado sem acessibilidade plena, para não obstaculizar o exercício pleno dos direitos pelas pessoas com deficiência. A acessibilidade é um direito de todos os cidadãos e, por isso, não se limita a propiciar a inclusão de pessoas com deficiência, mas também de pessoas com mobilidade reduzida, idosos, gestantes e em situação vulnerável.

OLIVEIRA, S. M. de. Cidade e acessibilidade: inclusão social das pessoas com deficiências. In: **VIII Simpósio Iberoamericano em comércio internacional, desenvolvimento e integração regional**, 2017 (adaptado).

Considerando a imagem e as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Projetar e adaptar as vias públicas facilita a circulação das pessoas com dificuldade de locomoção e usuários de cadeiras de rodas, sendo uma medida adequada de acessibilidade.
- II. Padronizar as calçadas com implantação universal de rampas, faixas de circulação livres de barreiras, guias e pisos antiderrapantes atende ao princípio da acessibilidade.
- III. Garantir a ajuda de terceiros a pessoas com deficiências, nos edifícios públicos e em espaços abertos públicos, é uma previsão legal convergente ao princípio da acessibilidade.
- IV. Implantar sinalização sonora nos semáforos e informações em braille nas sinalizações dos espaços urbanos para pessoas com deficiência visual são providências de acessibilidade adequadas.

É correto o que se afirma em

- A** III, apenas.
- B** I e IV, apenas.
- C** II e III, apenas.
- D** I, II e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

**QUESTÃO 08**

O esgotamento profissional, conhecido como Síndrome de Burnout, foi incluído na Classificação Internacional de Doenças da Organização Mundial da Saúde (OMS). Essa síndrome, que foi incluída no capítulo de problemas associados ao emprego ou ao desemprego, foi descrita como uma síndrome resultante de um estresse crônico no trabalho não administrado com êxito e caracterizado por três elementos: sensação de esgotamento, cinismo ou sentimentos negativos relacionados a seu trabalho e eficácia profissional reduzida. A nova classificação, publicada em 2018 e aprovada durante a 72ª Assembleia Mundial da OMS, entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 2022. A Classificação Internacional de Doenças da OMS estabelece uma linguagem comum que facilita o intercâmbio de informações entre os profissionais da área da saúde ao redor do planeta.

Disponível em: <<https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/afp/2019/05/27/oms-inclui-a-sindrome-de-burnout-na-lista-de-doencas.htm>>. Acesso em: 06 jul. 2019 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os programas de formação de lideranças focados na obstinação e na resistência ao erro têm sido eficazes na redução da vulnerabilidade a esse tipo de síndrome.
- II. A compreensão dos sintomas de forma isolada do contexto sociocultural dificulta o estabelecimento do chamado nexos causal entre trabalho e adoecimento.
- III. As relações de trabalho onde predominam o sentido de realização profissional tendem a reforçar elos de coesão e reconhecimento social favoráveis à saúde psíquica.
- IV. A prevalência do protocolo clínico pautado no tratamento medicamentoso é condição determinante para a superação desse problema de saúde pública.

É correto o que se afirma em

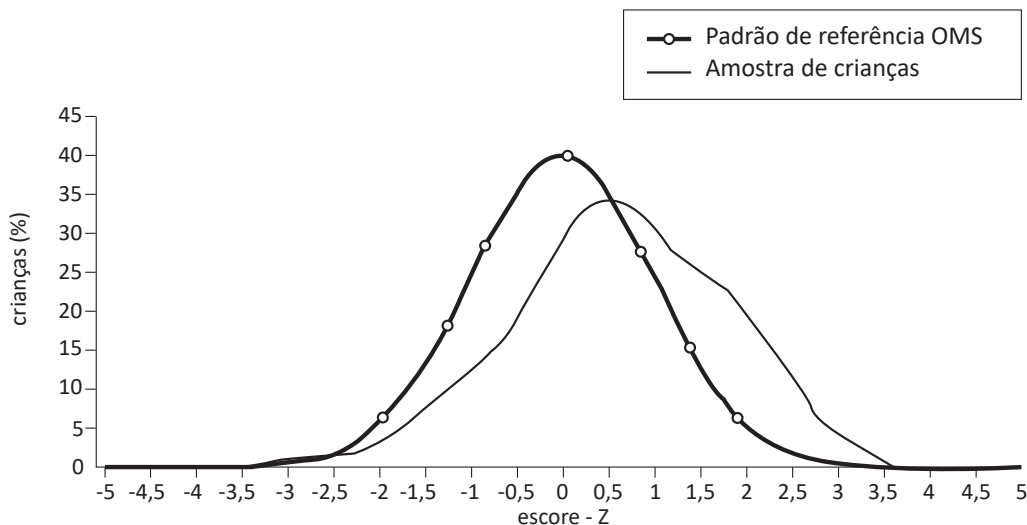
- A** I, apenas.
- B** II e III, apenas.
- C** III e IV, apenas.
- D** I, II e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

**Área livre**



**QUESTÃO DISCURSIVA 03**

Em todo o território nacional, há uma preocupação com o excesso de peso de crianças, que pode levar a doenças crônicas não transmissíveis. O gráfico a seguir apresenta dados de 297 crianças entre 20 e 48 meses de idade, usuárias de unidades de saúde ou centros de ensino infantil de uma cidade brasileira. O IMC/idade dessas crianças foi avaliado e comparado com a curva de crescimento da população de referência da Organização Mundial de Saúde (OMS).



SANTOS, D. F. B. *et al.* Implicações da pouca preocupação e percepção familiar no sobrepeso infantil no município de Curitiba, PR, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 2017 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Indique o diagnóstico nutricional da população estudada e explique como ele foi estabelecido. (valor: 4,0 pontos)
- b) Indique três possíveis determinantes do excesso de peso mencionado no texto. (valor: 3,0 pontos)
- c) Proponha três ações que um nutricionista pode adotar para o enfrentamento da obesidade infantil. (valor: 3,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



**QUESTÃO DISCURSIVA 04**

A sustentabilidade é o item central no tripé: ambiental, social e econômico. O desafio na promoção da sustentabilidade é apropriar-se de informações e atender às demandas ambientais. Como ferramenta educativa capaz de promover a educação para a sustentabilidade, a estratégia de gerenciamento adotada pelo nutricionista em serviços de alimentação pode fazer a diferença dentro de um mercado extremamente competitivo.

MOTA, E. B. F. *et al.* Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. **Holos**, ano 33, v. 4, 2017 (adaptado).

Considerando a produção sustentável de refeições para a coletividade, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Cite duas ações que o nutricionista deve implantar em serviços de alimentação para reduzir o desperdício de alimentos. (valor: 4,0 pontos)
- b) Cite três benefícios relacionados à produção sustentável de refeições. (valor: 6,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



**QUESTÃO DISCURSIVA 05**

Uma mulher de 28 anos de idade encontra-se em acompanhamento ambulatorial devido a um quadro de colite ulcerativa, diagnosticada há 2 anos. Atualmente, está em recuperação da fase aguda e comparece à consulta para avaliação do seu estado nutricional e para adequações alimentares, apresentando IMC de 18,0 kg/m<sup>2</sup>, hipoalbuminemia, anemia ferropriva, valores de proteína C reativa aumentados, e relata episódios esporádicos de diarreia de consistência líquida.

Com base no caso apresentado e considerando as doenças inflamatórias intestinais (DII), faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Cite duas causas de desnutrição em pacientes com DII. (valor: 3,0 pontos)
- b) Explícite se, para essa paciente, é aconselhável o uso de alimentos probióticos, justificando sua resposta. (valor: 3,0 pontos)
- c) Estabeleça a conduta nutricional em relação à energia e macronutrientes para essa paciente. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre

**QUESTÃO 09**

Uma mãe procura uma nutricionista para auxiliá-la na dieta de seu filho de 15 meses de idade cujo aleitamento materno foi interrompido no 12º mês. Durante a consulta, a profissional opta por indicar leite em pó que contém a informação nutricional a seguir.

Informação nutricional	
	Quantidade por 100 g
Valor energético	515 kcal = 2 155 kJ
Carboidratos	53 g
Lactose	0,05 g
Proteínas	14 g
Gorduras totais	27 g
Gorduras saturadas	16 g
Gorduras <i>trans</i>	não contém
Fibra alimentar	0 g
Cálcio	400 mg
Sódio	144 mg

**Reconstituição:** Uma colher-medida rasa (aproximadamente 5 g de pó) para cada 30 ml de água morna previamente fervida

A dieta complementar da criança fornece 100 mg de cálcio. A recomendação para esse nutriente, segundo a Ingestão Diária de Referência (IDR), para essa faixa etária é de 500 mg por dia. O volume de leite que a nutricionista deve prescrever para alcançar a recomendação de cálcio é de

- A** 400 ml.
- B** 500 ml.
- C** 600 ml.
- D** 700 ml.
- E** 800 ml.

**QUESTÃO 10**

A avaliação nutricional é importante para o nutricionista no diagnóstico do paciente e pode auxiliá-lo no desenvolvimento das metas dietéticas a serem implementadas. Nesse contexto, é fundamental conhecer os hábitos alimentares dos pacientes para que as modificações sugeridas sejam incorporadas. Para avaliação do consumo alimentar, utilizam-se ferramentas como o recordatório de 24 horas, o registro alimentar e o questionário de frequência alimentar.

A partir das informações apresentadas, assinale a opção correta.

- A** O questionário de frequência alimentar é um instrumento de avaliação da quantidade ingerida de determinados alimentos em um período de tempo definido.
- B** O registro alimentar é um método utilizado para conhecer os hábitos alimentares do paciente por meio dos relatos de alimentos consumidos em um dia.
- C** A associação das três ferramentas é a melhor forma de conhecer os hábitos alimentares do paciente, quantificar os nutrientes consumidos e diagnosticar carências nutricionais.
- D** O recordatório de 24 horas permite conhecer os hábitos alimentares do paciente relativos a fracionamento, quantidade de nutrientes consumidos e possíveis deficiências a ser corrigidas.
- E** A associação de no mínimo três recordatórios de 24 horas não consecutivos permite conhecer o perfil alimentar do paciente, no que se refere ao fracionamento, à quantidade de nutrientes consumidos e a possíveis deficiências.

**Área livre**

**QUESTÃO 11****TEXTO I**

Segundo a Embrapa, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), têm atraído a atenção de agricultores e consumidores interessados em diversificar a produção e a alimentação com produtos orgânicos, mais nutritivos e saudáveis. Os benefícios variam de acordo com a planta e já atraem muitos pesquisadores e *chefs* de cozinha interessados, que têm introduzido as PANC em receitas *gourmet* de restaurantes de grandes centros urbanos.

Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/>>. Acesso em: 17 jul. 2019 (adaptado).

**TEXTO II**

Em julho de 2019, o Ministério do Meio Ambiente tornou pública uma obra que reúne 335 receitas que utilizam, como ingredientes, espécies nativas da flora brasileira, criadas ou revisitadas por *chefs*, gastrônomos, cozinheiros e nutricionistas. A obra pretende ampliar a segurança alimentar e nutricional, além de fortalecer as ações de conservação e manejo sustentável da agrobiodiversidade.

Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade>>. Acesso em: 17 jul. 2019 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A elaboração de receitas culinárias com a utilização de espécies nativas e de PANC favorece a ampliação da diversidade alimentar e está em consonância com os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- II. A alta procura de alimentos não convencionais por *chefs* de cozinha e a introdução desses alimentos em receitas *gourmet* evidenciam que a população brasileira apresenta um padrão alimentar voltado para o aproveitamento integral dos alimentos e a valorização da cultura alimentar local.
- III. A metodologia para o desenvolvimento de receitas culinárias com PANC e alimentos nativos deve considerar a disponibilidade, composição e estrutura do alimento, seleção, redação e organização das receitas, análise sensorial, além das diferenças socioculturais, climáticas e territoriais.
- IV. A disponibilização de receitas culinárias, as técnicas de transformação dos alimentos e a valorização do patrimônio alimentar contribuem para o fortalecimento das habilidades culinárias e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.

Área livre



**QUESTÃO 12**

A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo) foi criada em 2012 para incentivar a agroecologia e a produção orgânica. A Pnapo tem por objetivo integrar, articular e adequar programas e ações indutores da transição para a base agroecológica e a produção orgânica como contribuição para o desenvolvimento sustentável. Essa política possibilita melhoria na qualidade de vida da população por meio da oferta de alimentos sustentáveis para consumo e para o uso sustentável dos recursos naturais.

Disponível em: <<https://www.mda.gov.br>>. Acesso em: 13 jul. 2019 (adaptado).

Considerando o acesso às políticas voltadas para a produção agroecológica, avalie as afirmações a seguir.

- I. A agricultura familiar é a maior responsável pela oferta de produtos orgânicos em supermercados, feiras locais ou em circuitos curtos de comercialização entre produtor e consumidor.
- II. Os agricultores familiares contam com o apoio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que priorizam a compra de produtos orgânicos e agroecológicos.
- III. Os consumidores contribuem para o avanço da agricultura agroecológica divulgando que esse sistema produz alimentos saudáveis, melhora sua qualidade de vida e promove o desenvolvimento sustentável.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

**QUESTÃO 13**

Um restaurante comercial foi alvo de fiscalização sanitária depois de uma denúncia que apontou casos de dez clientes que apresentaram sintomas de náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais, após o consumo de alimentos no estabelecimento. As amostras do cardápio servido aos clientes incluíam arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata *chips*, salada de alface e tomate, musse de chocolate e suco de laranja natural. Após análise das condições da cozinha do restaurante, foi identificada contaminação por *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Ao receber multa e advertência, o dono do estabelecimento contratou um nutricionista para realizar consultoria e implementar as boas práticas de manipulação de alimentos com o objetivo de adequar o local às normas da legislação.

Considerando essa situação, assinale a opção que apresenta uma orientação correta do nutricionista para prevenir novos casos de contaminação por *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

- A** Reaproveitar o estrogonofe do balcão de distribuição desde que o binômio tempo-temperatura seja controlado.
- B** Priorizar a compra de vegetais orgânicos ou minimamente processados, o que garantiria a segurança do alimento.
- C** Orientar o manipulador de alimentos a usar máscara descartável a fim de prevenir a contaminação por *Escherichia coli*.
- D** Lavar alface e tomate em água corrente, sanitizar em solução de ácido acético e depois enxaguar, para redução de microrganismos.
- E** Orientar que o manipulador de alimentos evite falar enquanto desenvolve sua atividade, pois ele pode ser um portador assintomático de *Staphylococcus aureus*.

**Área livre**

**QUESTÃO 14**

Uma nutricionista da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) está acompanhando uma paciente de 52 anos de idade, internada e com diagnóstico de neoplasia de esôfago. No pós-operatório de esofagectomia, a paciente vem apresentando náuseas e vômitos recorrentes, além de ter sido identificada uma fístula de alto débito no local da anastomose. Por meio dos métodos subjetivos e objetivos de avaliação do estado nutricional, a paciente foi diagnosticada com desnutrição grave.

Com base no caso apresentado, assinale a opção correta quanto à conduta dietoterápica a ser adotada pela EMTN na fase atual da paciente.

- A** Nutrição parenteral central em razão da presença de fístula de alto débito.
- B** Nutrição parenteral periférica em razão da impossibilidade de utilização do trato gastrointestinal.
- C** Nutrição enteral via ileostomia para facilitar a cicatrização da fístula.
- D** Nutrição enteral via cateter nasoentérico para evitar broncoaspiração.
- E** Nutrição enteral via gastrostomia, já que a previsão de permanência da nutrição enteral será por um período de tempo inferior a 15 dias.

**QUESTÃO 15**

O Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE) está realizando, em 2019, a 3ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A iniciativa visa a incentivar o debate e a prática das ações de EAN no ambiente escolar, dando destaque para os temas: “Merendeira como Agente Transformadora da Alimentação Escolar”; “Sustentabilidade na Alimentação Escolar”; “Imagem Corporal e *Bullying*” e “Movimento + Comida de Verdade = Saúde”. Tanto os diretores de escolas quanto os nutricionistas ligados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) puderam se inscrever na Jornada de EAN que se estenderá até dezembro desse ano.

Disponível em : <<http://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/area-de-imprensa/noticias/>>.  
Acesso em: 17 jul. 2019 (adaptado).

A respeito das diretrizes do PNAE e da Jornada de EAN, avalie as afirmações a seguir.

- I. O objetivo do PNAE é a efetivação do direito à alimentação pelos alunos, por meio da oferta de alimentos adequados, em quantidade e qualidade, a fim de satisfazer as necessidades nutricionais diárias de cada estudante.
- II. A iniciativa da Jornada de EAN está alinhada com a diretriz do PNAE que trata da inclusão da EAN e do desenvolvimento de práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem.
- III. As ações de alimentação escolar, segundo o PNAE são realizadas por nutricionista habilitado, que assume a responsabilidade técnica do programa e envolve ações de EAN no ambiente escolar em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

**QUESTÃO 16**

A estrutura física funcional ideal de uma cozinha deve possibilitar fluxo higiênico, adequado e ininterrupto de atividades como recebimento de matérias-primas, produção dos alimentos e retorno/liberação de resíduos, sem que haja qualquer barreira que dificulte ou impeça a circulação de pessoas no ambiente.

BRICARELLO, L. P.; FASSINA, D. S. Biossegurança Alimentar. In: BALCHIUNAS, D. (org.). **Gestão de UAN:** um resgate do binômio Alimentação e Nutrição. 1. ed. São Paulo: Roca, 2014 (adaptado).



CARNEIRO, P.; VENANTE, B.; LEITE, D. G. Avaliação de *layout* de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um hotel da cidade de Pirai do Sul. *Revista Nutr.* Ponta Grossa, v. 1, n. 3, jan./jul. 2015 (adaptado).

Com base no texto e na planta do serviço de alimentação de um hotel, com serviço *a la carte*, avalie as afirmações a seguir.

- I. A localização das áreas de pré-preparo e preparo favorece a segurança do alimento produzido, por seguir a marcha avante.
- II. O encaminhamento de utensílios sujos do salão de refeições para a área de higienização pode causar contaminação cruzada.
- III. Os banheiros dos funcionários estão posicionados apropriadamente, uma vez que não estão em contato direto com a área de preparo.
- IV. A coleta seletiva está posicionada corretamente, próxima à área de lavagem de pratos.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** II e III.
- C** II e IV.
- D** I, II e IV.
- E** I, III e IV.



## QUESTÃO 17

A manutenção do estado nutricional é essencial para preservação e recuperação da saúde. Apesar da alta prevalência, a desnutrição somente é diagnosticada em 50% dos pacientes internados. Neste sentido, o Ministério da Saúde reconheceu a importância do rastreamento do processo de desnutrição e tornou obrigatória a implantação de protocolos de triagem e de avaliação nutricional nos hospitais do Sistema Único de Saúde (SUS).

Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_terapia\\_nutricional\\_atencao\\_especializada.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_terapia_nutricional_atencao_especializada.pdf)>. Acesso em: 16 ago. 2019 (adaptado).

Considerando um conjunto de indicadores utilizados para classificar o estado nutricional ou para avaliar o risco nutricional, associado à predição de complicações e mortalidade, avalie as afirmações a seguir.

- I. O diagnóstico nutricional se sobrepõe à triagem nutricional por ser mais rápido, prático, barato, não invasivo e efetivo no processo de identificação do risco de desnutrição.
- II. A confiabilidade do instrumento de triagem nutricional é atributo importante, pois uma ferramenta somente pode ser válida se possuir resultados de elevada sensibilidade, positivos para pacientes que de fato são desnutridos, e de elevada especificidade, negativos para pacientes que não são desnutridos.
- III. Os testes de avaliação nutricional, desenvolvidos para detectar o grau da desnutrição, podem falhar na detecção do risco nutricional, o que justifica o uso dos métodos subjetivos ou combinados para identificação do paciente em risco nutricional ou desnutrição.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

## QUESTÃO 18

Um paciente de 43 anos de idade com câncer no intestino está realizando sessões de quimioterapia e foi encaminhado ao nutricionista, pois apresenta sintomas de perda de peso, disgeusia, náuseas, inapetência e disfagia.

Considerando essa situação, avalie as afirmações a seguir, acerca das orientações nutricionais importantes para esse paciente.

- I. É recomendável consumir carne vermelha para diminuir a disgeusia.
- II. É recomendável utilizar temperos naturais nas preparações, como ervas, alho e cebola.
- III. É recomendável incentivar o consumo de alimentos ricos em cobre e zinco.
- IV. É recomendável evitar as preparações na forma pastosa, para que o valor calórico necessário seja atingido.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** I, III e IV.

**QUESTÃO 19**

A prática de divulgação de imagens corporais de “antes e depois” do tratamento, como ilustrado na figura a seguir, tem sido cada vez mais frequente nas mídias sociais.



Disponível em: <<https://viverdepoisdos50.com/>>. Acesso em: 11 jul. 2019 (adaptado).

De acordo com o novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN n.º 599/2018, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. É permitido ao nutricionista divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, mediante autorização concedida por escrito para atribuir resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, com o objetivo de motivar a adesão ao tratamento.

**PORQUE**

- II. O novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista prevê como suficiente a autorização prévia do indivíduo para a divulgação de sua imagem antes e após o tratamento.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

**QUESTÃO 20**

**TEXTO 1**

No Brasil, o excesso de peso afeta mais da metade da população. Há evidências de que o consumo elevado de alimentos ultraprocessados tem contribuído para isso. Os principais fatores que levaram ao aumento no consumo desses alimentos foram a elevação do poder de compra, campanhas de *marketing*, comodidade, conveniência e menor custo.

CAIVANO, S. *et al.* Conflitos de interesses nas estratégias da indústria alimentícia para aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e os efeitos sobre a saúde da população brasileira. *Demetra*, v. 2, n. 12, p. 349-360, 2017 (adaptado).

**TEXTO 2**

Visando a promover e a proteger a saúde da população, nos últimos anos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem priorizado estudos das ações regulatórias sobre rotulagem de alimentos, com o intuito de garantir que a população tenha acesso a informações essenciais para realizar escolhas alimentares saudáveis.

Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/rotulagem-de-alimentos>>. Acesso em: 2 jul. 2019 (adaptado).

A proposta de reformulação da rotulagem de alimentos pela ANVISA fundamenta-se na necessidade de

- A** tornar obrigatória a apresentação da rotulagem nutricional dos alimentos ultraprocessados, sejam eles fracionados ou não nos pontos de venda.
- B** indicar, no rótulo, as propriedades medicinais ou terapêuticas do alimento, se houver, de modo a orientar o consumidor sobre o papel preventivo do produto.
- C** incluir símbolo de fácil compreensão pelo consumidor, com o propósito de sinalizar se o alimento tem alta ou baixa concentração de componentes prejudiciais à saúde humana.
- D** restringir a veiculação midiática dos alimentos ultraprocessados, protegendo assim o público infantil, que é mais vulnerável aos apelos publicitários.
- E** diminuir o tamanho das porções e valores de referência, com o intuito de reduzir os índices de morbimortalidade associados ao excesso de consumo de calorias.

**QUESTÃO 21**

A Resolução RDC n. 12/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aprovou o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, determinando que, para amostras indicativas de “produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibe e similares)”, o valor máximo aceitável de Unidades Formadoras de Colônias (UFC)/g de *estafilococos coagulase* positiva é de  $5 \times 10^3$ .

BRASIL. Ministério da saúde. ANVISA. Resolução RDC n. 12, de 2 de janeiro de 2001 (adaptado).

Considere que, em uma análise microbiológica de *estafilococos coagulase* positiva de uma amostra indicativa de um hambúrguer de carne crua, encontrou-se, na diluição de  $10^{-2}$ , uma contagem de 78 colônias típicas em *ágar Baird-Parker*, confirmadas pelo teste da coagulase.

Sabendo-se que os demais parâmetros microbiológicos estão de acordo com os valores de referência, é correto afirmar que a amostra está

- A** própria para o consumo, já que a contagem foi de 780 UFC/g.
- B** própria para o consumo, já que a contagem foi de  $78 \times 10^2$  UFC/g.
- C** própria para o consumo, já que a contagem foi de  $7,8 \times 10^2$  UFC/g.
- D** imprópria para o consumo, já que a contagem foi de  $7,8 \times 10^3$  UFC/g.
- E** imprópria para o consumo, já que a contagem foi de  $7,8 \times 10^4$  UFC/g.

**Área livre****QUESTÃO 22**

Segundo a Lei Orgânica n. 11.346/2006, a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em: 19 ago. 2019 (adaptado).

Considerando as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), avalie as afirmações a seguir.

- I. A conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos são abrangidas pela segurança alimentar e nutricional.
- II. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) possui como base a centralização das ações e a conjugação entre orçamento e gestão.
- III. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Pnan) tem papel fundamental na estratégia de desenvolvimento das políticas de SAN, principalmente no que se refere ao diagnóstico e vigilância da situação alimentar e nutricional e promoção da alimentação adequada e saudável, por exemplo.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

**Área livre**

**QUESTÃO 23**

Com a crescente incidência de câncer, aumentou-se a busca para identificação dos fatores de risco relacionados ao seu desenvolvimento. Doenças pré-malignas, fatores genéticos e radiações ionizantes têm importância nessa tendência epidemiológica. Para a prevenção primária dessa doença, uma medida que se destaca é a mudança comportamental relacionada ao estilo de vida, incluindo prática de atividade física e adesão a um plano alimentar saudável.

Disponível em: <<http://www.inca.gov.br>>. Acesso em: 8 jul. 2019 (adaptado).

Considerando a necessidade de diminuir os fatores de risco que possam contribuir para o aumento da incidência de câncer, avalie as afirmações a seguir.

- I. A atividade física ajuda a prevenir o câncer porque reduz a resistência à insulina e os níveis de estrogênio circulantes no organismo além de reduzir o tempo de trânsito gastrointestinal.
- II. Alguns hábitos podem ajudar na proteção contra o câncer, como a ingestão diária de alimentos minimamente processados, priorizando-se frutas e hortaliças; e a ingestão limitada de carne vermelha, evitando-se altas temperaturas para seu preparo.
- III. O excesso de gordura corporal aumenta o risco de câncer, visto que provoca alterações hormonais e um estado inflamatório crônico que estimulam a proliferação celular e inibem a apoptose.
- IV. O consumo frequente de alimentos aquecidos em micro-ondas é importante fator de risco para o desenvolvimento de câncer devido à exposição do alimento às radiações ionizantes produzidas pelas ondas do aparelho.

É correto o que se afirma em

- A** I, II e III, apenas.
- B** I, II e IV, apenas.
- C** I, III e IV, apenas.
- D** II, III e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

**QUESTÃO 24**

Um homem de 82 anos de idade procura atendimento no Centro de Saúde próximo de sua residência com queixa de perda de peso. Após a realização de exames para descartar possíveis doenças, o médico encaminha o paciente para o ambulatório de Nutrição a fim de realizar avaliação do estado nutricional e prescrição de um plano alimentar, considerando as alterações fisiológicas inerentes ao processo de envelhecimento.

Diante dessa situação, no momento da realização do plano alimentar para o paciente idoso, o nutricionista deve considerar que

- A** o aumento da necessidade energética é proporcional ao aumento da idade.
- B** a diminuição da regulação do equilíbrio hídrico pode aumentar a necessidade de líquidos para o paciente idoso.
- C** a prescrição de uma dieta de consistência líquida deve ser priorizada, uma vez que o idoso apresenta maior probabilidade de disfagia.
- D** a prescrição de uma dieta de consistência líquida, por apresentar maior densidade calórica, ajudará o idoso a atender suas necessidades energéticas.
- E** a utilização de maior quantidade de temperos naturais e de sal consiste em estratégia adequada para melhorar a aceitação alimentar do idoso.



## QUESTÃO 25

Uma nutricionista decidiu abrir uma empresa para fornecer pacotes semanais de lanches saudáveis para crianças em idade escolar. Com o intuito de inovar no cardápio, pensou em incluir um hambúrguer de feijão preto com linhaça, receita que encontrou na internet e que pretende testar e aprimorar.

Considerando essa situação e a inovação a ser implementada pela nutricionista no cardápio, avalie as afirmações a seguir.

- I. O hambúrguer de feijão com linhaça é uma alternativa para a substituição da carne bovina, pois é uma combinação que provê proteínas em quantidade e qualidade adequadas, e a sua preparação culinária configura-se como uma forma de estimular o consumo desses alimentos.
- II. A construção de uma ficha técnica de preparação é essencial para a padronização da receita a ser testada, pois permite conhecer o índice de cocção, o rendimento final da preparação que será útil para o cálculo do custo de produção.
- III. A aplicação de métodos de análise sensorial afetiva junto ao público infantil é uma forma de se verificar a aceitação e a viabilidade de inclusão da nova preparação no cardápio, pois a profissional pode usar o cálculo do índice de aceitabilidade como critério na tomada de decisão.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

## QUESTÃO 26

Um nutricionista é solicitado a desenvolver um novo produto para uma empresa de farináceos. Depois de diversas pesquisas, desenvolve um bolo utilizando-se de farinhas sem glúten, beterraba ralada, chia e linhaça em grãos, entre outros ingredientes. Sabe-se que o índice de cocção desse bolo é 0,9 e que o fator de correção da beterraba é 1,1.

Considerando as informações do texto referentes ao desenvolvimento de novos produtos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Se a ficha técnica do bolo indicasse 100 g de beterraba, seria necessário comprar 110 g de beterraba.
- II. Se 900 g de massa de bolo forem levadas ao forno para assar, depois do tempo especificado de cocção, serão obtidos 1 000 g de bolo assado.
- III. Este bolo, se desenvolvido em ambiente onde não há a contaminação cruzada com alimentos que contêm glúten, pode ser consumido por celíacos.

É correto o que se afirma em

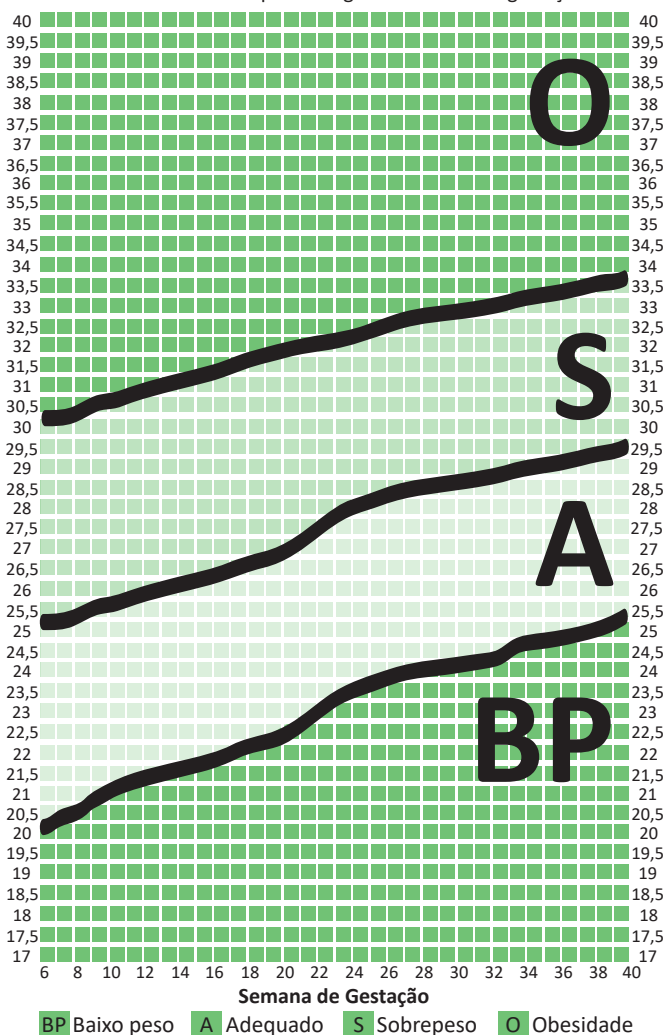
- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



**QUESTÃO 27**

Uma gestante de 32 anos de idade foi encaminhada para acompanhamento no ambulatório do serviço de nutrição. Na primeira consulta, a nutricionista obteve os seguintes dados que lhe possibilitaram avaliar o estado nutricional da paciente: peso pré-gestacional = 62 kg; altura = 1,60 m; IMC pré-gestacional = 24,2 kg/m<sup>2</sup>; idade gestacional = 7 semanas; peso atual = 65,3 kg; IMC atual = 25,5 kg/m<sup>2</sup>.

**Gráfico de Acompanhamento Nutricional e Gestante**  
Índice de Massa Corporal - segunda semana de gestação



De acordo com os dados apresentados e o gráfico de acompanhamento nutricional, qual é o estado nutricional da gestante, segundo IMC por semana gestacional, e como deve se apresentar o acompanhamento do IMC nas consultas subsequentes?

- A** sobrepeso; apresentar inclinação descendente para atingir a área de estado nutricional adequado no gráfico.
- B** sobrepeso; apresentar inclinação ascendente, semelhante à da curva que delimita a parte inferior da faixa de sobrepeso.
- C** sobrepeso; apresentar inclinação ascendente, semelhante à da curva que delimita a parte superior da faixa de sobrepeso.
- D** peso adequado; apresentar inclinação ascendente, paralela às curvas que delimitam a área de estado nutricional adequado no gráfico.
- E** peso adequado; aproximar-se do limite superior e apresentar inclinação descendente, até atingir o IMC médio esperado para a gestante de acordo com a sua idade gestacional.

Área livre

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Série A. Normas e Manuais Técnicos Cadernos de Atenção Básica, n° 32. Brasília: MS, 2012.

**QUESTÃO 28**

Mais da metade da população brasileira apresenta excesso de peso, um aumento de 30,8% desde 2006. Aumentou também o número de entrevistados que relataram seguir hábitos mais saudáveis, como o consumo regular de frutas e hortaliças, que passou de 20% para 23,1% entre 2008 e 2018 e a redução no consumo de refrigerantes. Houve, ainda, aumento do número de pessoas que praticam alguma atividade física, pelo menos, 150 minutos por semana, no tempo livre.

BRASIL. **Vigitel Brasil 2018**: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. Brasília: Ministério da Saúde, 2019 (adaptado).

A respeito do aumento da obesidade e da prática de hábitos mais saudáveis, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A redução no consumo de refrigerantes bem como o aumento no consumo de frutas e hortaliças e na prática regular de atividade física ainda não foram significativos a ponto de favorecer a redução dos índices de excesso de peso na população brasileira.

**PORQUE**

- II. As estratégias educativas deveriam ser focadas num padrão alimentar que se baseasse em uma dieta racional e individualizada, com listas de alimentos permitidos e proibidos para a manutenção do peso saudável.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

**QUESTÃO 29**

Mulheres em idade fértil apresentam perdas regulares do endométrio durante o processo da menstruação. Essa perda de sangue pode favorecer a redução do aporte de ferro no organismo, aumentando as chances de desenvolvimento de anemia por deficiência de ferro. Estima-se ainda que mais de 20% das mulheres em idade reprodutiva sejam afetadas pela deficiência de ferro no mundo, sendo esta a mais comum entre as deficiências de micronutrientes.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. (Org.). **Recomendações nutricionais nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manole, 2017 (adaptado).

Considerando a expressiva carência de ferro em mulheres, avalie as afirmações a seguir, acerca das orientações dietéticas e nutricionais que promovam o consumo adequado desse nutriente.

- I. É importante consumir hortaliças de cor amarelo-alaranjado, como cenoura e abóbora.
- II. Deve-se dar preferência ao consumo de alimentos de origem animal, como carnes e vísceras.
- III. É adequado ingerir diariamente alimentos lácteos, como leite de vaca e iogurte.
- IV. É recomendado consumir alimento de origem vegetal verde-escuro, como espinafre, associado a alimento fonte de vitamina C, como laranja e acerola.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e IV.
- D** I, II e III.
- E** II, III e IV.

**Área livre**

**QUESTÃO 30**

O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, contribui para o desenvolvimento de estratégias de promoção e do Direito Humano à Alimentação Adequada. O documento foi produzido para ser utilizado pelos brasileiros tanto em suas casas quanto em espaços em que são realizadas ações de promoção de saúde: Unidades Básicas de Saúde, instituições de ensino, entre outros. O guia alimentar é um importante instrumento para a educação alimentar e nutricional e para a atenção dietética, estimulando mudanças de hábitos e novos critérios para as escolhas alimentares.

Disponível em: <[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>.

Acesso em: 17 jul. 2019 (adaptado).

Acerca do referido guia, é correto afirmar que

- A** confere maior ênfase a nutrientes do que a grupos de alimentos. Como se apresenta na forma de guia de bolso, facilita a divulgação de orientações específicas sobre a alimentação vegetariana e sobre dietas com restrições alimentares.
- B** traz uma forte valorização da culinária do país, incentivando o consumo de alimentos regionais nas preparações culinárias e respeitando a diversidade cultural, além de evidenciar preocupação com a sustentabilidade por constituir-se como referencial da Segurança Alimentar e Nutricional.
- C** adota o Índice de Massa Corporal (IMC) como medida de avaliação de adequação de peso, destacando a importância de se manter um peso saudável e apresentando orientações sobre atividades físicas regulares e recomendações previstas na Pirâmide de Alimentos no sentido de se alcançá-lo.
- D** apresenta sete grupos de alimentos e respectivas porções, enfatiza limites de ingestão diária de sódio, cafeína e álcool, além de alertar para a leitura cuidadosa dos rótulos de produtos industrializados açucarados e salgados.
- E** recomenda a substituição do sal de cozinha por ervas aromáticas e especiarias na preparação de alimentos, além de exemplificar o tamanho das colheres, copos e xícaras, facilitando a compreensão das porções recomendadas.

**QUESTÃO 31**

Um homem de 57 anos de idade apresenta quadro de hipercolesterolemia, com colesterol total e colesterol da lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) ligeiramente acima dos níveis considerados adequados. Após avaliação, o nutricionista constatou que pequenas modificações no seu estilo de vida e adequações dietéticas poderiam resultar em uma rápida melhora do quadro.

Sabendo que alguns alimentos possuem possíveis propriedades hipocolesterolemiantes, assinale a opção que apresenta alimentos cujo consumo é recomendado para a redução do colesterol plasmático.

- A** Aveia, azeite de oliva e linhaça.
- B** Chá verde, chia e óleo de palma.
- C** Cúrcuma, óleo de coco e aveia.
- D** Gengibre, chá verde e linhaça.
- E** Couve, gengibre e limão.



---

---

**QUESTÃO 32**

Estudos nacionais e internacionais apontam os danos causados por agrotóxicos na população, principalmente nos trabalhadores e comunidades rurais, e no meio ambiente. Além da contaminação dos alimentos, da terra e das águas, que em algumas situações torna-se imprópria para o consumo humano, tem-se a intoxicação de seres vivos, como os mamíferos (incluindo o homem), peixes, aves e insetos.

Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/alimentacao/agrotoxicos>>. Acesso em: 17 jul. 2019 (adaptado).

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) foi criado em 2001 com o objetivo de avaliar, continuamente, os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos de origem vegetal que chegam à mesa do consumidor. O programa é uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Anvisa em conjunto com órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e laboratórios estaduais de saúde pública.

Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/programa-de-analise-de-registro-de-agrotoxicos-para>>. Acesso em: 02 out. 2019 (adaptado).

Considerando o tema abordado, avalie as afirmações a seguir.

- I. A higienização dos alimentos com hipoclorito de sódio tem o objetivo de eliminar resíduos de agrotóxicos.
- II. A opção pelo consumo de alimentos da época e de alimentos orgânicos é uma estratégia para reduzir a exposição dietética a agrotóxicos.
- III. A retirada da casca dos alimentos possibilita a redução de danos provocados pela ingestão indireta de agrotóxicos.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

---

---

**Área livre**

**QUESTÃO 33**

Uma adolescente de 15 anos de idade procura o nutricionista para orientações sobre como ter uma alimentação saudável, pois decidiu aderir a uma dieta ovo-lacto-vegetariana. A avó da adolescente, com quem ela reside, é quem adquire e prepara os alimentos. A adolescente realiza todas as refeições em casa, exceto o lanche da manhã, que é feito na escola. A adolescente relata aversão a feijão e alergia a soja e derivados.

Com base no caso apresentado e no plano alimentar a ser recomendado pelo nutricionista, avalie as afirmações a seguir.

- I. Ao realizar as orientações dietéticas, a profissional deve levar em consideração as preferências alimentares, as condições individuais e o acesso aos alimentos.
- II. É necessário incluir a suplementação de cobalamina.
- III. Para que receba adequadamente o aporte de proteínas e aminoácidos essenciais, a adolescente deve ingerir outras leguminosas, como lentilha e grão-de-bico, em substituição ao feijão e soja.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

**Área livre**

**QUESTÃO 34**

A Ficha Técnica de Preparação (FTP), utilizada na administração dos serviços de alimentação, pode ser definida como um formulário de especificação das preparações que contém receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 600. *Diário Oficial da União*, n. 76, na Seção 1, 20 de abril de 2018, p. 157. Brasília, 2018 (adaptado).

Considerando a aplicação das FTP como instrumento de gestão no gerenciamento dos serviços de alimentação, avalie as afirmações a seguir.

- I. A FTP permite determinar o fluxo dos ingredientes e das preparações auxiliando na análise dos perigos e pontos críticos de controle.
- II. A FTP colabora na identificação do desempenho profissional dos cozinheiros, favorecendo a criatividade na execução das preparações.
- III. A FTP possibilita controlar com maior exatidão os inventários de estoque, favorecendo a determinação de previsão máxima e mínima de estocagem.
- IV. A FTP favorece a manutenção do Padrão de Identidade e Qualidade determinado pela preservação das características sensoriais das preparações.

É correto o que se afirma em

- A** IV, apenas.
- B** I e II, apenas.
- C** II e III, apenas.
- D** I, III e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

**Área livre**

**QUESTÃO 35**

A alergia à proteína do leite de vaca (APLV), tipo de reação imunológica que ocorre no trato digestório, sem prévia lesão da mucosa, está fortemente associada à imaturidade fisiológica, sendo muito frequente no primeiro ano de vida. A terapia nutricional para esse tipo de alergia alimentar merece atenção especial, já que a criança encontra-se em período de crescimento pômbero-estatural acelerado. Nesse período o leite de vaca é, muitas vezes, a principal fonte alimentar e desempenha um papel importante no atendimento das necessidades nutricionais.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, Guanabara Koogan, 2009 (adaptado).

Considerando a introdução alimentar em crianças com APLV, avalie as afirmações a seguir.

- I. É recomendada a exclusão total do leite de vaca, mas o consumo de seus derivados é permitido.
- II. Recomenda-se aumentar os requerimentos energéticos para crianças com APLV, devido ao processo alérgico.
- III. A restrição de ovos e carnes não é necessária devendo-se evitar a introdução simultânea de dois ou mais alimentos fonte de novas proteínas.
- IV. Em situações nas quais a criança receba fórmula láctea ou leite de vaca, será necessária a substituição para fórmula à base de soja.

É correto o que se afirma em

- A** III, apenas.
- B** I e II, apenas.
- C** II e IV, apenas.
- D** I, III e IV, apenas.
- E** I, II, III e IV.

**Área livre**



## QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam conhecer sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar. Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do **CARTÃO-RESPOSTA**.

### QUESTÃO 01

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

### QUESTÃO 02

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

### QUESTÃO 03

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A** muito longa.
- B** longa.
- C** adequada.
- D** curta.
- E** muito curta.

### QUESTÃO 04

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

### QUESTÃO 05

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

### QUESTÃO 06

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A** Sim, até excessivas.
- B** Sim, em todas elas.
- C** Sim, na maioria delas.
- D** Sim, somente em algumas.
- E** Não, em nenhuma delas.

### QUESTÃO 07

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova? Qual?

- A** Desconhecimento do conteúdo.
- B** Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C** Espaço insuficiente para responder às questões.
- D** Falta de motivação para fazer a prova.
- E** Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

### QUESTÃO 08

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A** não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B** estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C** estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D** estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E** estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

### QUESTÃO 09

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A** Menos de uma hora.
- B** Entre uma e duas horas.
- C** Entre duas e três horas.
- D** Entre três e quatro horas.
- E** Quatro horas, e não consegui terminar.



**Sinaes**  
Sistema Nacional de Avaliação da  
Educação Superior

# enade 2019

21

**INEP**    MINISTÉRIO DA    GOVERNO  
                         EDUCAÇÃO    FEDERAL