



Universidade de São Paulo
Brasil



CONCURSOS ÁREAS DIVERSAS USP
NUTRICIONISTA
EDITAL RH Nº 018/2024

Instruções

1. **Só abra este caderno quando o fiscal autorizar.**
2. Verifique se o seu nome está correto na capa deste caderno e se a folha de respostas pertence ao **grupo G**. Informe ao fiscal de sala eventuais divergências.
3. Durante a prova, são **vedadas** a comunicação entre candidatos e a utilização de qualquer material de consulta e de aparelhos de telecomunicação.
4. Duração da prova: **5 (cinco) horas**. Cabe ao candidato controlar o tempo com base nas informações fornecidas pelo fiscal. O(A) candidato(a) poderá retirar-se da sala definitivamente após decorridas **2 (duas) horas** de prova. Não haverá tempo adicional para preenchimento das folhas de respostas.
5. Lembre-se de que a FUVEST se reserva ao direito de efetuar procedimentos adicionais de identificação e controle do processo, visando a garantir a plena integridade do exame. Assim, durante a realização da prova, será coletada por um fiscal uma **foto** do(a) candidato(a) para fins de reconhecimento facial, para uso exclusivo da USP e da FUVEST. A imagem não será divulgada nem utilizada para quaisquer outras finalidades, nos termos da lei.
6. Após a autorização do fiscal da sala, verifique se o caderno está completo. Ele deve conter **70 (setenta)** questões objetivas, com 5 (cinco) alternativas cada, e **1 (uma)** questão dissertativa. Informe ao fiscal de sala eventuais divergências.
7. Preencha as folhas de respostas com cuidado, utilizando caneta esferográfica de **tinta azul ou preta**. As folhas de respostas **não serão substituídas** em caso de rasura.
8. Ao final da prova, é **obrigatória** a devolução das folhas de respostas acompanhadas deste caderno de questões.

Declaração

Declaro que li e estou ciente das informações que constam na capa desta prova, na folha de respostas, bem como dos avisos que foram transmitidos pelo fiscal de sala.

ASSINATURA

O(a) candidato(a) que não assinar a capa da prova será considerado(a) ausente da prova.



01

O cardápio é uma ferramenta que serve para o gerenciamento administrativo do restaurante e representa o início do processo produtivo. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o cardápio

- (A) independe da estrutura da cozinha, sendo baseado nas matérias-primas selecionadas pela administração do restaurante.
- (B) pode servir para pesquisa e análise das preferências alimentares dos clientes.
- (C) não influencia diretamente na rentabilidade da empresa, mas é determinado por sua disponibilidade financeira.
- (D) deve garantir preparações tradicionais em dias da semana específicos (por exemplo: feijoada às quartas-feiras).
- (E) operacional é destinado aos funcionários de maior nível administrativo na empresa.

02

Para a elaboração do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Abreu et al. (2019) recomendam a utilização de uma planilha mensal única, cujo preenchimento deve ser sempre iniciado pela distribuição dos pratos proteicos. Em uma UAN que trabalhe 22 dias por mês com três opções de prato proteico, qual alternativa representa a correta distribuição de frequência mensal entre as diferentes preparações proteicas?

- (A) Carne bovina: 6; aves: 10; peixes: 2; ovos: 4.
- (B) Carne bovina: 12; aves: 10; peixes: 3; ovos: 6.
- (C) Carne bovina: 16; aves: 22; peixes: 10; ovos: 18.
- (D) Arroz+feijão: 16; aves: 22; peixes: 10; carne bovina: 18.
- (E) Arroz+feijão: 22; aves: 30; peixes: 18; carne bovina: 18.

03

Qual é o principal objetivo para aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em processos de produção de alimentos?

- (A) Identificar e controlar pontos críticos na produção dos alimentos para garantir a segurança alimentar.
- (B) Melhorar a qualidade sensorial dos alimentos.
- (C) Reduzir os custos de produção dos alimentos.
- (D) Aumentar a eficiência operacional na produção de alimentos.
- (E) Analisar o ambiente onde ocorre o descarte dos alimentos.

04

As boas práticas de fabricação (BPF) servem para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor. Assinale a alternativa correta sobre as BPF referentes à temperatura dos alimentos.

- (A) O descongelamento é a etapa na qual os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 20°C, conforme recomenda a legislação.

- (B) As preparações resfriadas e conservadas sob refrigeração devem estar a temperaturas inferiores a 10°C.
- (C) As preparações resfriadas e conservadas sob congelamento devem estar à temperatura igual ou inferior a -10°C.
- (D) Alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 15°C por até 6 horas.
- (E) O resfriamento é a etapa na qual as preparações devem passar de 60°C a 10°C em até 2 horas.

05

Segundo Abreu et al. (2019), “Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades”. Sobre a gestão de uma UAN, é correto afirmar:

- (A) O sistema de distribuição de refeições descentralizado gera menor probabilidade de ocorrência de erros e desperdício, bem como menor risco de contaminação de alimentos.
- (B) Na cozinha dietética de uma UAN hospitalar, são preparadas as dietas para os colaboradores, acompanhantes e pacientes sem demanda de modificações na dieta.
- (C) No sistema de distribuição de refeições centralizado, as refeições são produzidas e porcionadas em uma cozinha central e então distribuídas para outro local.
- (D) Todas as refeições devem ser preparadas e porcionadas na cozinha do hospital, de modo que as copas de apoio servem apenas para aquecer os alimentos.
- (E) As diretrizes gerais para a estruturação física de uma UAN hospitalar diferem daquelas voltadas ao público sadio.

06

O dimensionamento de pessoal é um ponto essencial a ser considerado em um Serviço de Nutrição Hospitalar (SNH). A equação de indicador de pessoal fixo (IPF), proposta por Gandra et al. (1987) e citada por Abreu et al. (2019), estima o número de trabalhadores fixos do SNH, de modo que 15 minutos representam estimativa de tempo médio gasto para produzir e distribuir uma refeição.

$$\text{IPF} = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times 15 \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho diária em minutos}}$$

Qual é o IPF para um SNH que serve 240 refeições por dia e possui funcionários com jornadas de trabalho de 6 horas diárias?

- (A) 4
- (B) 8
- (C) 10
- (D) 20
- (E) 40



07

O nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é responsável

- (A) pelo gerenciamento financeiro da UAN.
- (B) pelo preparo dos alimentos.
- (C) pelo trabalho administrativo, mas não o técnico.
- (D) pelo trabalho técnico, mas não o administrativo.
- (E) pela organização e supervisão da UAN.

08

Segundo Abreu et al. (2019), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) são definidos como o estabelecimento de métodos a serem seguidos rotineiramente para a melhoria das operações na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Assinale a alternativa correta sobre POP em uma UAN.

- (A) Não deve ser assinado por nenhum indivíduo, uma vez que é destinado ao uso coletivo.
- (B) Deve haver identificação do(s) indivíduo(s) responsável(is) por implementar e monitorar o POP.
- (C) Tem como princípio avaliar perigos e riscos associados ao preparo e consumo de alimentos.
- (D) É uma ferramenta baseada nos pontos críticos de produção, incluindo o treinamento de boas práticas de higiene para manipuladores de alimentos.
- (E) É um instrumento utilizado quando ocorre um desvio no processo ou uma não conformidade.

09

A hipertensão arterial é caracterizada por elevação sustentada dos níveis pressóricos. Quanto à avaliação da pressão arterial em uma criança de 6 anos, é correto afirmar:

- (A) É considerado pré-hipertensão pressão arterial sistólica entre 100 e 110 mmHg e pressão arterial diastólica entre 70 e 80 mmHg, quando não há uso de medicação anti-hipertensiva.
- (B) É considerado hipertensão estágio 1 pressão arterial sistólica maior ou igual a 120 mmHg e pressão arterial diastólica maior ou igual a 80 mmHg, quando não há uso de medicação anti-hipertensiva.
- (C) Os valores limites de pressão arterial normal são avaliados por tabelas especiais que levam em consideração a idade e o percentil de estatura em que a criança se encontra.
- (D) Não é encontrado hipertensão arterial nessa faixa etária, de modo que a avaliação da pressão arterial é dispensável.
- (E) Nessa faixa etária, a hipertensão arterial é avaliada por meio de exames clínicos e sintomatologia.

10

Uma criança de 20 meses de idade, sexo feminino, cor parda, possui os dados antropométricos a seguir. Para o cálculo dos escore-z, foram adotadas como referência as curvas de crescimento para crianças menores de 5 anos propostas pela Organização Mundial da Saúde em 2006.

Indicador antropométrico	Valor	Escore-z
Peso	11,8 kg	Peso para a idade = +1,63
Comprimento	81 cm	Estatura para a idade = +1,27
Índice de Massa Corporal (IMC)	17,98 kg/m ²	IMC para a idade = +1,31

Assinale a alternativa correta quanto à classificação do estado nutricional dessa criança.

- (A) Baixa estatura para a idade.
- (B) Baixo peso, pois o IMC é menor que 18,5 kg/m².
- (C) O escore-z de peso para a idade a classifica como portadora de desnutrição.
- (D) O escore-z de peso para a idade a classifica como portadora de obesidade.
- (E) O escore-z de IMC para a idade a classifica com risco de sobrepeso.

11

Com o aumento no ritmo de envelhecimento da população brasileira, é essencial que o nutricionista considere a nutrição dos idosos e suas peculiaridades. Assinale a alternativa correta no que diz respeito à avaliação nutricional de pessoas idosas.

- (A) Juntamente ao índice de massa corporal (IMC), é recomendada a aferição do perímetro da panturrilha, medida mais sensível para a avaliação da massa muscular.
- (B) A classificação da hipertensão arterial deve ser feita por meio de tabela específica que considera a idade e o sexo da pessoa idosa.
- (C) Um IMC = 20 kg/m² denota estado nutricional de eutrofia.
- (D) Um IMC = 26 kg/m² denota estado nutricional de sobrepeso.
- (E) A perda de peso não intencional é comum nessa faixa etária devido à redução de massa muscular, não devendo ser fator preocupante, a não ser que a classificação de IMC reflita baixo peso.



12

Segundo os protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2008), sobre a avaliação nutricional de um adolescente do sexo masculino com idade 15 anos, é correto afirmar:

- (A) Os critérios para avaliação do lipidograma, exame que avalia as diferentes frações de colesterol e os triacilgliceróis no sangue, são os mesmos adotados para adultos.
- (B) A classificação da pressão arterial é a mesma adotada para adultos.
- (C) Glicemia em jejum de 95 mg/dL indica hiperglicemia.
- (D) Triacilgliceróis no sangue de 120 mg/dL indica hipertrigliceridemia.
- (E) Os critérios para avaliação do estado nutricional são os mesmos adotados para adultos, segundo o valor do Índice de Massa Corporal (IMC).

indivíduos saudáveis de determinada faixa etária, estado fisiológico e sexo.
4. Consumo médio de nutrientes observado ou estimado experimentalmente em um grupo ou grupos de indivíduos considerados saudáveis.

d. Nível máximo de ingestão tolerável (UL - <i>Tolerable Upper Intake Level</i>)

Assinale a alternativa que representa a correta associação entre a categoria de *DRIs* e sua definição teórica.

- (A) 1c, 2d, 3a, 4b.
- (B) 1a, 2d, 3b, 4c.
- (C) 1a, 2d, 3c, 4b.
- (D) 1c, 2d, 3b, 4a.
- (E) 1d, 2c, 3a, 4b.

13

Segundo o “Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica” (2015), qual índice/parâmetro indica o crescimento linear, refletindo os efeitos cumulativos da situação de saúde e nutrição em longo prazo, e cujo déficit deve ser interpretado como uma condição crônica?

- (A) Peso para a estatura.
- (B) Peso para a idade.
- (C) Índice de Massa Corporal (IMC) para a idade.
- (D) Perímetro da cintura.
- (E) Estatura para a idade.

14

As *DRIs* (*Dietary Reference Intakes*) são um conjunto de valores de referência de ingestão de nutrientes, estabelecidos e usados para o planejamento e avaliação de dietas de indivíduos ou grupos de indivíduos saudáveis.

Definição	Categoria de <i>DRIs</i>
1. Nível médio diário de ingestão de nutrientes na dieta suficiente para atender às necessidades nutricionais de quase todos (97 a 98%) os indivíduos saudáveis em determinada fase específica da vida e gênero.	a. Ingestão adequada (AI – <i>Adequate Intake</i>)
2. É o nível mais alto de ingestão diária de nutrientes isento de risco de efeitos adversos à saúde para quase todos os indivíduos de uma população.	b. Necessidade média estimada (EAR - <i>Estimated Average Requirement</i>)
3. Representa o valor médio de ingestão de um nutriente estimado para cobrir as necessidades de 50% dos	c. Ingestão dietética recomendada (RDA - <i>Recommended Dietary Allowance</i>)

15

Segundo o *Institute of Medicine* (2006), a faixa de distribuição aceitável de macronutrientes (AMDR - *Acceptable Macronutrient Distribution Range*) representa o percentual de consumo energético associado ao risco reduzido de doenças crônicas ao mesmo tempo que mantém o fornecimento de quantidade adequada de nutrientes essenciais ao organismo.

Considere um adulto saudável, do sexo feminino, com 38 anos de idade, com necessidade energética diária de 1800 kcal e que está consumindo 50 g de gordura por dia. Assinale a alternativa que associa corretamente o percentual de consumo de lipídios em relação ao valor energético total (VET) e a classificação de adequação quanto à AMDR de lipídios para adultos:

- (A) 11%, inadequado.
- (B) 19%, adequado.
- (C) 19%, inadequado.
- (D) 25%, adequado.
- (E) 25%, inadequado.

16

Qual é o principal objetivo da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no Brasil?

- (A) Promover a produção agrícola sustentável, através da interlocução com os setores responsáveis pela distribuição e abastecimento de alimentos.
- (B) Garantir o acesso à alimentação saudável e adequada para toda a população.
- (C) Regular a rotulagem de alimentos industrializados.
- (D) Controlar a quantidade de calorias consumidas pela população, visando à contenção da obesidade.
- (E) Articulação com a vigilância sanitária para a regulação da qualidade dos alimentos processados e o apoio à tecnologia da produção de alimentos.



17

Qual é o principal órgão responsável pela coordenação e implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no Brasil?

- (A) Ministério da Saúde.
- (B) Ministério da Agricultura e Pecuária.
- (C) Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO).
- (D) Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo.
- (E) Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

18

De acordo com o documento “Política Nacional de Alimentação e Nutrição” (PNAN), lançado em 2013, os direitos à Saúde e à Alimentação são orientados pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde, aos quais se somam seus princípios. São princípios que orientam a PNAN:

- (A) Intersetorialidade, direito à alimentação escolar, humanização.
- (B) Direito à alimentação escolar, respeito à diversidade e à cultura alimentar, vigilância alimentar e nutricional.
- (C) Integralidade, fortalecimento da autonomia dos indivíduos, direito à alimentação escolar.
- (D) Participação popular, educação permanente, territorialização.
- (E) Equidade, segurança alimentar e nutricional com soberania, humanização.

19

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) apresenta nove diretrizes que indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito. “Controle e regulação de alimentos” é uma dessas diretrizes. Nela, são destacadas ações

- (A) de monitoramento da publicidade e propaganda de alimentos.
- (B) ligadas à melhoria da nutrição de famílias beneficiárias de programas de transferência de renda.
- (C) direcionadas à interlocução com os setores responsáveis pela produção agrícola, distribuição e abastecimento de alimentos.
- (D) de planejamento e avaliação de estratégias, de modo a otimizar instrumentos de gestão.
- (E) relacionadas à qualificação de profissionais em consonância com as necessidades de saúde, alimentação e nutrição da população.

20

Pessoas idosas podem apresentar alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como doenças crônicas, uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade, que exercem grande influência sobre o estado nutricional. De acordo com o documento “Protocolos de uso

do guia alimentar para a população idosa” (2021), são recomendações a serem orientadas para essa faixa etária:

- (A) Estimular o consumo de feijão duas vezes na semana; orientar que se evite o consumo de alimentos ultraprocessados; estimular o consumo diário de leite e derivados.
- (B) Estimular o consumo diário de feijão; estimular o consumo diário de frutas; orientar que o usuário coma em ambientes apropriados e com atenção.
- (C) Orientar que o usuário coma em ambientes apropriados e com atenção; estimular o consumo diário de carne; orientar que se evite o consumo de bebidas adoçadas.
- (D) Estimular o consumo diário de feijão; estimular o consumo diário de carne; orientar que se evite o consumo de alimentos ultraprocessados.
- (E) Estimular o consumo diário de leite e derivados; estimular o consumo de carne duas vezes na semana; orientar que se evite o consumo de bebidas adoçadas.

21

A alimentação e nutrição é essencial no cuidado das pessoas idosas, de modo que profissionais da saúde que atendem a esse grupo etário devem contribuir para que as refeições sejam adequadas nutricionalmente, favorecendo o prazer, a autonomia, o entrosamento social, a segurança alimentar e nutricional. Para tal, a/o nutricionista deve orientar o consumo de

- (A) alimentos cozidos com bastante água e por muito tempo, em caso de dificuldade de mastigação, para garantir consistência fácil de mastigar.
- (B) fruta fresca, alertando que frutas secas (desidratadas), cozidas e sucos não contam como porção de frutas.
- (C) temperos naturais, para dar mais sabor às preparações e reduzir o uso excessivo de sal.
- (D) adoçantes de mesa em bebidas, como leite, café, chás ou sucos.
- (E) bebidas adoçadas artificialmente, normalmente apresentadas como *diet* e zero, pois são alternativas saudáveis.

22

Para a avaliação do estado nutricional de bebês pré-termo após as 40 semanas de idade cronológica, o “Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica” (2015) orienta que sejam utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde, empregando a idade corrigida. Qual a idade corrigida (em semanas) de um recém-nascido pré-termo com 16 semanas de idade cronológica e idade gestacional de 30 semanas?

- (A) 4
- (B) 6
- (C) 10
- (D) 14
- (E) 24



23

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) tem o papel fundamental de subsidiar o planejamento da atenção nutricional e das ações de promoção da saúde e alimentação adequada e saudável no SUS, contribuindo para a qualificação do cuidado na Atenção Básica. Segundo o “Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica” (2015), como deve ser realizado o acompanhamento do estado nutricional da população?

- (A) Crianças de até 2 anos de idade devem ter registro mensal de dados antropométricos e marcadores do consumo alimentar no sistema de informação em saúde.
- (B) Indivíduos de mais de 2 anos de idade devem ter no mínimo 1 registro por ano de dados antropométricos e marcadores do consumo alimentar no sistema de informação em saúde.
- (C) Além de peso e estatura, crianças menores de 5 anos devem ter aferição de perímetro da cintura e perímetro da panturrilha.
- (D) A avaliação de pessoas idosas deve contemplar o indicador peso para a idade.
- (E) Pessoas idosas devem ter registro semestral de dados antropométricos e marcadores do consumo alimentar no sistema de informação em saúde.

24

O conjunto de metabólitos presentes em um organismo derivados de compostos oriundos dos alimentos é denominado

- (A) microbiota intestinal.
- (B) produtos da digestão intestinal.
- (C) perfil metabólico de aminoácidos.
- (D) metaboloma nutricional.
- (E) nutrigenômica.

25

A segunda edição do “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2014) é um documento oficial do Ministério da Saúde elaborado para ser um instrumento capaz de subsidiar políticas, programas e ações para incentivo, apoio, proteção e promoção da saúde e segurança alimentar e nutricional da população. O guia traz recomendações

- (A) fundamentadas em uma nova forma de classificação dos alimentos, conforme o grau e a finalidade do processamento industrial a que são submetidos.
- (B) acerca da quantidade de nutrientes e porções de alimentos a serem consumidos diariamente pela população adulta.
- (C) fundamentadas no perfil nutricional e funcional dos alimentos.
- (D) qualitativas referentes à alimentação para todas as faixas etárias da população brasileira.
- (E) sobre a classificação do estado nutricional por fase da vida, com o objetivo de detecção precoce de situações de risco nutricional.

26

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) disponibiliza o formulário de marcadores de consumo alimentar para a avaliação da população brasileira na rotina da Atenção Primária à Saúde. Os marcadores de consumo alimentar foram construídos com base no “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2014) e têm o objetivo de identificar os padrões de alimentação saudáveis ou não-saudáveis. Sobre esses marcadores, é correto afirmar:

- (A) Dentre os marcadores de alimentação não-saudável, está o hábito de realizar as refeições assistindo à televisão.
- (B) Os marcadores de alimentação não-saudável são representados por alimentos ricos em gordura, sal e açúcar.
- (C) Os marcadores de alimentação saudável são representados pelo consumo de alimentos com baixo valor calórico.
- (D) O consumo de embutidos e bebidas adoçadas são marcadores de modo de comer inadequado.
- (E) Os marcadores de alimentação saudável são representados pelo consumo de frutas, legumes, verduras e feijão.

27

Um homem de 59 anos, portador de diabetes melito tipo 1, realizou três refeições.

A seguir, estão descritas as três refeições realizadas e listadas quantidades de unidades de insulina (UI) recomendadas.

Refeição	Unidades de insulina (UI)
1) 1 copo de leite integral com ½ copo de café (sem açúcar), 3 torradas pequenas de pão francês, 1 fatia média de queijo branco e 1 banana nanica.	a) 2 UI
2) 3 colheres de sopa de arroz branco cozido, 5 colheres de sopa de feijão cozido, 1 bife pequeno e 1 tomate pequeno.	b) 5 UI
3) 1 xícara de chá de camomila com adoçante, 3 biscoitos de água e sal.	c) 1 UI

Considerando o método por substituições para fazer a contagem de carboidratos de uma refeição, no qual é recomendado o uso de 1 unidade de insulina (UI) rápida ou ultrarrápida para cada escolha de carboidrato, assinale a correta correspondência de refeição e UI da qual ele precisará.

- (A) 1-a.
- (B) 1-c.
- (C) 2-a.
- (D) 2-b.
- (E) 3-a.



28

De acordo com o “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2014), assinale a alternativa que corresponda a, respectivamente, um alimento *in natura* ou minimamente processado, um alimento processado e um alimento ultraprocessado.

- (A) Maçã, pêssego em calda, leite em pó.
- (B) Arroz branco, brócolis congelados, refrigerante.
- (C) Milho na espiga, feijão, milho em conserva.
- (D) Ovos, leite pasteurizado, pão de forma.
- (E) Peito de frango congelado, atum enlatado, barra de cereal.

29

Segundo o documento do Ministério da Saúde “Atenção ao pré-natal de baixo risco” (2013), qual a alternativa correta quanto à orientação nutricional para gestantes?

- (A) Para ajudar a controlar o peso durante a gravidez, deve-se orientar a gestante a evitar “pular” as refeições e “beliscar” entre as refeições.
- (B) Em casos de hiperêmese gravídica, o consumo de bebidas geladas com gás ou que contenham cafeína deve ser orientado para ajudar na melhoria dos sintomas.
- (C) A anemia durante a gestação decorre de aumento do consumo de ferro pelo organismo, não cabendo orientações dietéticas nesses casos.
- (D) Adoçantes artificiais não devem ser utilizados durante a gestação, mesmo se houver o diagnóstico de diabetes gestacional.
- (E) Dar preferência a frutas, legumes e verduras cozidos para melhor digestibilidade.

30

De acordo com Demétrio et al. (2011), em que sentido a concepção da nutrição clínica ampliada pode contribuir para aumentar a visão humanística na prática clínica nutricional?

- (A) Desconsideração da relevância de uma alimentação balanceada que atenda às necessidades nutricionais, em prol da visão holística do paciente.
- (B) Inspiração de uma nova identidade profissional, responsável pela efetiva promoção da saúde ao considerar o paciente sob o ponto de vista biológico.
- (C) Aumento da especialização em nutrição e saúde, que proporciona o aumento da responsabilidade pela atenção nutricional.
- (D) Aumento da capacidade de oferecer cuidado nutricional de forma integral, qualificado e humanizado.
- (E) Reforço do paradigma cartesiano do organismo humano para a prática clínica dos profissionais de saúde.

31

Segundo Furtado (2009), abordar o tema da colaboração no contexto na interprofissionalidade implica considerar duas forças antagônicas. Um polo é a lógica profissional, e outro é representado pela lógica da colaboração. A lógica da colaboração

- (A) promove redução da autonomia individual.
- (B) tenta garantir um mercado definido e inviolável.
- (C) é baseada na diferenciação profissional, com o compartilhamento de experiências e habilidades.
- (D) traz a percepção de que a abordagem global é linear e multisetorial.
- (E) é centrada na especialização dos saberes profissionais.

32

Sempre que possível, deve-se manter a amamentação do bebê quando a mãe volta a trabalhar. Se o retorno for antes de 6 meses de idade, o maior desafio é manter a amamentação exclusiva. O leite materno é o melhor alimento para o bebê em qualquer situação e, em menores de 6 meses, não deve ser substituído por água, chás, sucos, mingaus etc. O leite materno ordenhado

- (A) pode ser armazenado em congelador ou freezer por até 30 dias e deve ser fervido antes de ser ofertado à criança.
- (B) deve ser armazenado em frasco de vidro com tampa de metal previamente fervidos por 15 minutos a partir do início da fervura.
- (C) pode ser armazenado em geladeira por até 24 horas e não deve ser fervido antes de ofertado à criança.
- (D) deve ser ofertado imediatamente para a criança no copo ou colher, não podendo ser armazenado.
- (E) pode ser armazenado em frasco de vidro com tampa plástica em congelador ou freezer por até 15 dias.

33

Sobre a introdução da alimentação complementar orientada pelo “Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos” (2019), assinale a alternativa correta.

- (A) O primeiro alimento a ser introduzido deve ser suco natural de fruta.
- (B) É recomendável oferecer a alimentação complementar em intervalos regulares, mas sem rigidez de horários.
- (C) Vísceras e miúdos não devem ser ofertados antes de 12 meses de idade.
- (D) Os alimentos devem ser ofertados peneirados ou batidos, para evitar engasgos.
- (E) Mesmo após a introdução da alimentação complementar, não há necessidade de ofertar água enquanto a criança estiver em aleitamento materno.



34

Enquanto política pública, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) pode ocorrer em diversos setores e deverá observar os princípios organizativos e doutrinários do campo no qual está inserida. Aos princípios estruturantes específicos de cada campo, somam-se outros nove princípios descritos no “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas” (2012). São exemplos deles:

- (A) Seguridade social e contribuição na redução das desigualdades de gênero.
- (B) Conservação dos ecossistemas naturais e recomposição dos ecossistemas modificados.
- (C) Diversidade dos cenários da prática e o direito à alimentação escolar.
- (D) Intersetorialidade e promoção do autocuidado e da autonomia.
- (E) Apoio à biodiversidade e universalidade e equidade no acesso à alimentação adequada.

35

A comunicação ultrapassa os limites da transmissão de informações e a forma verbal, compreendendo o conjunto de processos mediadores da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Nesse sentido, segundo o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas” (2012), a comunicação no contexto da EAN, para ser efetiva, deve ser pautada em

- (A) relações verticais.
- (B) construção individualizada de saberes e práticas.
- (C) busca de soluções contextualizadas.
- (D) uso de linguagem científica.
- (E) monitoramento ocasional dos resultados.

36

O apoio matricial e a equipe de referência são arranjos organizacionais que buscam diminuir a fragmentação imposta ao processo de trabalho. Assinale a alternativa correta em relação a essa temática.

- (A) É fundamental que a inserção dos profissionais no serviço ocorra de modo horizontal, por exemplo, com a contratação de profissionais como diaristas.
- (B) Todo o poder de deliberação passa a se concentrar na equipe interprofissional de referência, sem construções hierárquicas verticais.
- (C) A metodologia de apoio matricial contribui para a diluição da responsabilidade sanitária sobre os casos acompanhados.
- (D) Os profissionais devem valorizar a autonomia profissional, julgando-a conforme o direito que teriam de deliberar sobre casos de modo isolado e definitivo.
- (E) Em casos de impasse terapêutico, o gerente em saúde tem plena capacidade de interferir sobre conduta específica do especialista, de modo definitivo.

37

Campos e Domitti (2007) discutem o conceito de apoio matricial, proposto dentro de uma linha de pesquisa voltada para a reforma das organizações e do trabalho em saúde. O apoio matricial tem como objetivo

- (A) organizar a atenção em saúde em departamentos, diretorias ou coordenações, segundo especialidades.
- (B) definir normas e protocolos para a padronização de condutas de cuidado.
- (C) construir projetos terapêuticos individuais para usuários da atenção básica.
- (D) oferecer retaguarda especializada a equipes e profissionais encarregados da atenção a problemas de saúde.
- (E) encaminhar os casos de maior gravidade atendidos na atenção básica aos serviços de saúde especializados.

38

A Alimentação Cardioprotetora Brasileira tem como característica principal o desdobramento das recomendações nutricionais das diretrizes em práticas alimentares condizentes com a realidade da população brasileira. Os alimentos são classificados em quatro cores, de acordo com suas características. São alimentos classificados como verde, amarelo, azul e vermelho, respectivamente:

- (A) Cenoura, farinha de mandioca, pão francês, salsicha.
- (B) Leite desnatado, arroz integral, macarrão, refrigerante.
- (C) Banana, pão francês, peixe, mortadela.
- (D) Pão integral, castanha-de-caju, frango, linguiça.
- (E) Alface, iogurte natural desnatado, batata, ovos.

39

Dentre outras indicações, a Alimentação Cardioprotetora Brasileira, publicada no documento “Alimentação cardioprotetora: manual de orientações para os profissionais de saúde da atenção básica” (2018), é recomendada para pessoas com

- (A) arritmia cardíaca.
- (B) hipertensão arterial sistêmica controlada.
- (C) desnutrição.
- (D) hipoglicemia.
- (E) insuficiência cardíaca.



40

As recomendações de práticas de cuidado em Alimentação e Nutrição na atenção primária à saúde estão organizadas, quanto ao seu caráter, em universais e específicas (“Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde”, 2022). Assinale a alternativa que exemplifica uma ação enquanto prática universal.

- (A) Promover espaços de diálogo com as gestantes de determinada comunidade para fortalecimento da rede de apoio à amamentação.
- (B) Orientar as creches sobre a importância da oferta do leite materno extraído para as crianças menores de 2 anos que frequentam esse serviço.
- (C) Estimular atividades físicas e práticas corporais regulares para idosos.
- (D) Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de adolescentes.
- (E) Estimular o consumo regular de água potável para pessoas em situação de rua.

41

Para manter suas necessidades básicas, o organismo consome energia continuamente por meio do metabolismo energético. Acerca desse assunto, é correto afirmar:

- (A) O efeito térmico da atividade física é o maior componente do gasto energético, correspondendo a cerca de 60% das necessidades diárias de energia.
- (B) Para a estimativa do valor energético dos alimentos que compõem uma refeição, aceitam-se os valores aproximados de 4 kcal/g de carboidrato e proteína, 7 kcal/g de lipídio e 9 kcal/g de álcool.
- (C) A massa corpórea gorda é o principal determinante da taxa metabólica basal (TMB) e explica grande parte das diferenças observadas no gasto energético entre mulheres e homens.
- (D) Calorimetria direta, calorimetria indireta e água duplamente marcada são exemplos de métodos utilizados para a medida do gasto energético.
- (E) O efeito térmico dos alimentos contribui com cerca de 30% do gasto energético diário.

42

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a prevalência global de diabetes é de aproximadamente 10%, atingindo até 33% da população em algumas regiões. Sobre diabetes melito, é correto afirmar:

- (A) É considerado uma doença crônica não transmissível que ocorre quando o pâncreas não produz insulina suficiente ou quando há resistência à ação desse hormônio.
- (B) O diabetes do tipo 1 é o mais comum, acometendo aproximadamente 90% dos indivíduos com essa enfermidade.
- (C) Durante o estado de resistência à insulina, há diminuição na produção de insulina, a hipoinsulinemia, associada a concentrações de glicose aumentadas, a hiperglicemia.

- (D) Glicemia em jejum 120 mg/dL indica diabetes melito estabelecido.
- (E) Dietas muito restritivas em carboidratos e/ou em calorias e jejum intermitente são aconselháveis para indivíduos com diabetes melito.

43

Pacientes com diabetes melito, especialmente em quadros de hiperglicemia, precisam calcular o bolus de correção para estabelecer a dose de insulina necessária a ser aplicada antes da refeição para adequação da glicemia. Bolus de correção é o cálculo que considera qual quantidade de insulina rápida ou ultrarrápida é necessária para alcançar a meta terapêutica desejada. O fator sensibilidade representa o quanto uma unidade de insulina rápida ou ultrarrápida reduz, em mg/dL, a glicemia de um indivíduo. O bolus de correção pode ser determinado por meio da fórmula:

$$\frac{\text{Glicemia atual} - \text{meta glicêmica pré-prandial}}{\text{Fator sensibilidade}}$$

Considere um indivíduo que tem como prescrição o fator sensibilidade de 50 e meta de glicemia pré-prandial de 100 mg/dL. Em uma refeição em que ele apresente uma glicemia pré-prandial de 250 mg/dL, quantas unidades de insulina ultrarrápida serão necessárias para correção da hiperglicemia?

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 4
- (D) 5
- (E) 6

44

A hipoglicemia pode ocorrer em situações de excesso de exercícios sem planejamento medicamentoso e dietético, troca de medicação e/ou dosagem e consumo de bebida alcoólica. Sobre hipoglicemia, é correto afirmar:

- (A) Alimentos ricos em açúcares e gordura, como chocolates, doce de leite e/ou sorvetes, são recomendados para corrigir a hipoglicemia.
- (B) Os sintomas podem variar entre tremor, palpitação, fome, mudanças no comportamento, confusão mental, convulsões e coma.
- (C) Não é uma complicação aguda frequente em pessoas com diabetes tipo 1, porém merece atenção pela potencial gravidade do quadro.
- (D) É considerada hipoglicemia leve quando os valores de glicemia encontrados estão entre 70 e 90 mg/dL.
- (E) A hipoglicemia leve deve ser tratada com 5 g de carboidrato de rápida absorção, que equivale a 50 mL de suco de laranja.



45

Quando o assunto é diabetes e gestação, existem as mulheres que desenvolvem o diabetes durante a gestação, chamado diabetes melito gestacional, e as mulheres que já apresentavam o diagnóstico prévio. A respeito do diabetes gestacional, assinale a alternativa correta.

- (A) Baixa estatura (menos de 1,5 m), sobrepeso e síndrome dos ovários policísticos são fatores de risco para diabetes gestacional.
- (B) Para evitar episódios de hiperglicemia e hipoglicemia, a distribuição das calorias diárias deve ser dada em três refeições (desjejum, almoço e jantar), sem lanches intermediários.
- (C) Há contra indicação de contagem de carboidratos para ajustar a dose de insulina, uma vez que o metabolismo da mulher está alterado durante a gestação.
- (D) Probióticos e simbióticos não podem ser utilizados na prescrição dietética, pois interferem na modulação da glicemia.
- (E) A maior parte das mulheres com diabetes gestacional apresenta normalização das glicemias nos primeiros dias após o parto, de modo que o risco de desenvolver diabetes ou intolerância à glicose após a gestação é muito baixo.

46

A hipertensão arterial (HA) é definida como uma entidade multigênica, de etiologia múltipla e fisiopatogenia multifatorial. Sobre HA, é correto afirmar:

- (A) É caracterizada pela elevação sustentada dos níveis pressóricos > 120/80 mmHg.
- (B) A recomendação diária de ingestão de sal (cloreto de sódio) para controle da pressão arterial é de 10 g.
- (C) Qualquer alteração no débito cardíaco ou na resistência periférica, ou em ambos, interfere na manutenção dos níveis pressóricos normais.
- (D) O plano alimentar DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) foca em nutrientes isolados e foi desenhado para testar o efeito de uma dieta sobre a diminuição da pressão arterial.
- (E) As recomendações dietéticas para controle da pressão arterial se resumem à restrição da ingestão de sódio.

47

As doenças cardiovasculares (DCV) são as principais causas de morbimortalidade em todo o mundo. A doença arterial coronariana, cuja principal manifestação clínica é o infarto agudo do miocárdio, é aquela de maior incidência. Indivíduos com DCV devem

- (A) limitar o consumo de alimentos ricos em colesterol, restringindo a quantidade de gordura da dieta a 5 a 10% do valor calórico total.
- (B) ingerir até 10 g/dia de cloreto de sódio (sal de cozinha), o que corresponde a 4 g/dia de sódio.
- (C) fracionar a dieta em 4 a 6 refeições por dia, em pequenos volumes, para evitar sobrecarga do trabalho cardíaco no processo de digestão.

(D) restringir o consumo de fibras alimentares solúveis e insolúveis na dieta para evitar sobrecarga do trabalho cardíaco no processo de digestão.

(E) fazer uso de alimentos *diet* e *light* na dieta, para auxiliar no controle da ingestão de lipídios.

48

A alimentação é essencial na prevenção de doenças cardiovasculares (DCV). A respeito de intervenções dietéticas nesse contexto, é correto afirmar que

- (A) todo o colesterol presente no sangue é derivado da dieta, o que reforça a importância de manter o consumo abaixo do valor de corte recomendado.
- (B) a suplementação de vitamina E deve ser associada a alimentação saudável, por ser um antioxidante protetor contra DCV.
- (C) as fibras insolúveis, representadas pela celulose (trigo), hemicelulose (grãos) e lignina (hortaliças), atuam diretamente sobre a colesterolemia.
- (D) o uso de substitutos do sal de cozinha com baixo teor de sódio enriquecidos com potássio não é recomendado para reduzir a ingestão de sódio, pois aumenta o risco de arritmias.
- (E) o consumo de frutas (incluindo frutas vermelhas) e vegetais, bem como peixes e óleos de peixe, promove redução do risco de DCV.

49

A insuficiência cardíaca (IC) é uma síndrome clínica ocasionada por anormalidade cardíaca em bombear sangue (disfunção sistólica) e/ou de acomodar o retorno sanguíneo (disfunção diastólica). Assinale a alternativa que apresenta uma afirmação correta sobre IC.

- (A) Os indivíduos acometidos frequentemente apresentam perda ponderal progressiva, podendo chegar ao quadro de caquexia cardíaca.
- (B) É uma doença de progressão rápida, tendo como principal causa no Brasil a cardiopatia isquêmica crônica associada à hipertensão arterial.
- (C) É uma síndrome sistêmica associada a um complexo padrão de alterações neuro-humorais e inflamatórias, incluindo a redução do catabolismo.
- (D) A dietoterapia nesses casos deve promover restrição calórica e volume reduzido, variando em função do balanço hidroeletrólítico.
- (E) O fracionamento da dieta deve ser de 3 refeições ao dia para diminuir o trabalho cardíaco e aumentar a plenitude pós-prandial.



50

A obesidade é uma enfermidade crônica na qual há acúmulo anormal ou excessivo de gordura no tecido adiposo, em uma extensão tal que leva a um comprometimento da saúde. Sobre o diagnóstico de obesidade, pode-se afirmar:

- (A) Quando localizado na região central ou abdominal, o excesso de gordura representa um risco menor de morbimortalidade do que aquele distribuído difusamente ou concentrado em outros segmentos anatômicos.
- (B) A razão circunferência-estatura consegue detectar melhor os fatores de risco cardiometabólicos associados à obesidade, quando comparada ao uso da circunferência abdominal e do índice de massa corporal (IMC).
- (C) Um adolescente de 16 anos de idade do sexo masculino com (IMC) igual a 37 kg/m² possui classificação de obesidade classe II, e risco grave de comorbidades.
- (D) O padrão ouro para tal diagnóstico é a comparação do peso do indivíduo ao seu peso ideal, identificado através da comparação de seus dados com padrões de referência divulgados pela literatura científica.
- (E) Um homem de 45 anos e circunferência abdominal igual a 85 cm possui maior gravidade dos fatores de risco para enfermidade cardiovascular.

TEXTO PARA AS QUESTÕES 51 E 52

O relatório “The Future of Jobs 2020”, do Fórum Econômico Mundial, sinaliza que 50% das habilidades profissionais devem mudar nos próximos cinco anos e destaca duas delas: a criatividade e a flexibilidade. As habilidades que integram o perfil profissional não são somente técnicas. Há alguns anos, programar era o “novo inglês” — todo profissional deveria saber, não importava o cargo. Agora, *soft skills*, como inteligência emocional e inovação, parecem premissa básica de qualquer profissão. Diante desse cenário, as competências são precípuas e não valerão para o restante da vida.

Foi percebendo essa volatilidade no mercado de trabalho que Leandro Herrera, fundador e CEO da Edtech Tera, começou a capacitar profissionais nas habilidades digitais mais importantes para os negócios.

Para Herrera, é preciso desapegar da ideia de investir muito tempo e dinheiro no aprendizado de uma competência que valerá para sempre. Segundo ele, o mundo da transformação digital exige um profissional híbrido, que será menos especialista e precisará ter conhecimentos sobre vários campos e áreas. “Os problemas que as empresas estão se propondo resolver e as novas soluções que a sociedade está pedindo são muito novos. Por isso, vemos hoje uma demanda do mercado por colaboradores que tenham conhecimentos sobre vários campos”, explica Herrera.

Segundo levantamento da Tera, as habilidades mais demandadas no mercado de trabalho são: resolução de problemas complexos, criatividade e inovação, negociação, inteligência emocional, capacidade para tomada de decisão, trabalho em equipe, pensamento crítico, lógica de programação. De acordo com estimativa do Fórum Econômico Mundial no relatório “O Futuro dos Empregos”, quase 50% dos trabalhadores que permanecerem em suas

funções nos próximos cinco anos precisarão de requalificação em suas habilidades essenciais.

<https://inforchannel.com.br/2021/08/02/> Acesso em 22/02/2024.

Adaptado.

51

Segundo o texto, o relatório do Fórum Econômico Mundial, quanto às aptidões profissionais exigidas pelo mercado, aponta que

- (A) empregadores valorizam habilidades técnicas e comportamentais.
- (B) as instituições de ensino devem investir em cursos curtos, de imersão e mentoria.
- (C) a ideia de programa de intercâmbio se consolida cada vez mais.
- (D) companhias tentam reativar profissões em processo de obsolescência.
- (E) governos pretendem criar políticas públicas para financiar treinamento de novos talentos.

52

No trecho “...quase 50% dos trabalhadores que permanecerem em suas funções nos próximos cinco anos precisarão de requalificação em suas habilidades essenciais.”, a correlação expressa pelos verbos “permanecerem” e “precisarão” indica

- (A) exclusão.
- (B) estagnação.
- (C) negação.
- (D) padronização.
- (E) certeza.



TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 53 A 55

Manter a ética profissional nas relações de trabalho é importante para promover um ambiente justo, motivador e com base na honestidade para todos, desde colaboradores até a alta gestão.

A ética profissional representa um conjunto de ações, princípios, valores e comportamentos no trabalho. Eles são, geralmente, transformados em “normas” que devem ser seguidas pelos colaboradores para cultivar um ambiente seguro e íntegro.

A importância da ética profissional pode ser vista tanto do lado da companhia quanto dos colaboradores. É uma via de mão dupla — com ela é possível construir relações valiosas e com base na confiança, formando uma cultura organizacional forte, capaz de inspirar os colaboradores e trazer mais propósito para o grupo.

A ética profissional serve para melhorar diversos indicadores da empresa, sejam eles tangíveis ou subjetivos, percebidos pelo público e comunidade.

O processo de construção de um ambiente de trabalho ético requer esforço e dedicação por parte de todos. Uma das maneiras de promover a ética de forma prática e executável nos mais diferentes nichos de negócio inclui, por exemplo, contratar novos talentos alinhados com os pilares éticos da companhia, desde o início da jornada dos colaboradores.

Assim, reduzem-se os riscos de descobrir que algum profissional reproduz comportamentos não adequados após meses — ou até anos — de atuação. O efeito de colaboradores desalinhados com a cultura pode ser bem negativo, gerando uma “contaminação” de grupos e aumento nos níveis de desmotivação.

Outra maneira de promover a ética de forma prática é treinando líderes. Já é bem conhecida a crença de que “o exemplo vem de cima”. No mundo corporativo, esse ensinamento tem muito valor. Líderes com comportamentos duvidosos, que fujam das práticas éticas da empresa, tendem a desencorajar os colaboradores ou influenciá-los negativamente, levando-os a fazerem o mesmo.

<https://exame.com/carreira/guia-de-carreira/como-promover-a-etica-profissional-no-trabalho-veja-exemplos/>. Acesso em 05/03/2024.
Adaptado.

53

De acordo com o texto, um possível desafio envolvido no processo de implantação de um ambiente de trabalho ético inclui

- (A) casos de apropriação indevida de informações dos clientes.
- (B) falta de um código de normas e valores documentado por escrito.
- (C) obliteração de um canal de comunicação livre dentro da empresa.
- (D) imunidade dos colaboradores às interferências políticas.
- (E) funcionários fora de sintonia com a identidade corporativa.

54

No contexto, a expressão “via de mão dupla” (3º parágrafo) compreende, em relação à ética,

- (A) idealismo, treinamento e resultados.
- (B) renúncia, monitoramento e método.
- (C) reciprocidade, responsabilidades e objetivos.
- (D) pragmatismo, economia e desregramento.
- (E) expectativa, avaliação e incerteza.

55

No texto, o emprego do gerúndio no trecho “Outra maneira de promover a ética de forma prática é treinando líderes.” (7º parágrafo) indica

- (A) modo.
- (B) ênfase.
- (C) concessão.
- (D) objetividade.
- (E) proporção.



TEXTO PARA AS QUESTÕES 56 E 57

The terrible food in hospitals has long been one of the greatest contradictions in health care. Over the past few years, several doctors have spoken out about the lack of healthy food options and how frustrating it can be to tell their patients to make dietary changes, only to have that guidance undermined by the very hospital treating their patients.

But now, some hospitals are taking note.

Across the country, medical centers are hiring executive chefs, working closely with nutritionists and dietitians, and striving to ensure that patients with a wide range of dietary needs and restrictions are getting not only the nourishment they need while in the hospital, but the information they need to keep from coming back.

Hospital malnutrition affects 30-50% of patients worldwide, according to a September 2019 study published in the Journal of Parenteral and Enteral Nutrition.

How to prioritize healthy food is a question that chef Christopher Dickens at Southeast Health in Alabama is also asking as the hospital and the food facilities go through a ground-up renovation that's putting healthier options at the forefront.

"Our patients can't choose where they are, how they feel. They just don't have a lot of choice," Dickens said. "If we don't do everything in our power to make sure that's a great experience, then shame on us."

He explained that the hospital is trying to move away from processed foods, refined sugars, and excess oil "so that we can produce a product that truly helps our patient, and our community and our staff, with overall health." Dickens continued. "People have their preconceived notions of what hospital food is, and we want to break those. We know that food is medicine," said Dickens, "and we need to be ahead of the curve."

https://www.huffpost.com/entry/bad-hospital-food-healthy_n_5e5d3de2c5b63aaf8f5b0390. Acesso em Mar 16, 2020.
Adaptado.

56

A contradição apontada pelo texto, a respeito da comida servida em hospitais, refere-se

- (A) ao sistema de saúde se abstendo da responsabilidade pelo aumento do risco de mortalidade.
- (B) ao número de refeições diárias oferecidas com cardápio repetitivo.
- (C) à baixa credibilidade de nutricionistas na hierarquia hospitalar, em relação à prevenção de doenças.
- (D) à necessidade de mudanças na dieta do paciente e a falta de opções saudáveis.
- (E) à liberação do doente de forma precoce, antes de sua total recuperação.

57

No texto, o excerto que explicita a mudança de atitude de alguns hospitais, em relação à comida servida aos pacientes, é

- (A) "some hospitals are taking note".
- (B) "the nourishment they need while in the hospital".
- (C) "Hospital malnutrition affects 30-50% of patients worldwide".
- (D) "Our patients can't choose where they are, how they feel".
- (E) "People have their preconceived notions of what hospital food is".

TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 58 A 60

Ethical codes evolve in response to changing conditions, values, and ideas. A professional code of ethics must, therefore, be periodically updated, and also rest upon widely shared values.

Although the operating environment of museums grows more complex each year, the root value for museums, the tie that connects all of us together despite our diversity, is the commitment to serving people, both present and future generations.

Historically, museums have owned and used natural objects, living and non-living, and all manner of human artifacts to advance knowledge and nourish the human spirit.

Today, the range of their special interests reflects the scope of human vision. Their missions include collecting and preserving, as well as exhibiting and educating with materials not only owned but also borrowed and fabricated for these ends. Their numbers include both governmental and private museums.

The museum universe in the United States includes both collecting and noncollecting institutions. Although diverse in their missions, they have in common their nonprofit form of organization and a commitment of service to the public. Their collections and/or the objects they borrow or fabricate are the basis for research, exhibits, and programs that invite public participation.

Taken as a whole, museum collections and exhibition materials represent the world's natural and cultural common wealth. As stewards of that wealth, museums are compelled to advance an understanding of all natural forms and of the human experience. It is incumbent on museums to be resources for humankind and in all their activities to foster an informed appreciation of the rich and diverse world we have inherited. It is also incumbent upon them to preserve that inheritance for posterity.

www.aam-us.org/museumresources/ethics/coe.cfm. Acessado em 22/02/2024. Adaptado.



58

De acordo com o texto, em relação à diversidade, a função central dos museus norte-americanos compreende

- (A) emprestar objetos de patrimônio exclusivo a outros países.
- (B) assegurar que conflitos de interesse sejam evitados entre organizações.
- (C) atuar como instituição unificadora, servindo às pessoas de várias gerações.
- (D) manter boas relações com funcionários, respeitando papéis e responsabilidades.
- (E) promover o bem público, em vez do ganho financeiro individual.

59

Conforme o texto, constitui elemento comum entre os vários museus nos EUA, apesar de suas missões diversas,

- (A) o uso de novas tecnologias em exposições interativas.
- (B) sua localização em áreas urbanas de intensa movimentação.
- (C) o recebimento de aportes de alto valor a título de doação.
- (D) o estabelecimento de parcerias com Organizações Não Governamentais.
- (E) a maneira como eles estão estruturados, sem visar lucros.

60

Considerado o contexto, o termo “stewards” (6º parágrafo) é empregado para designar museus como

- (A) guardiões.
- (B) éticos.
- (C) empreendedores.
- (D) visionários.
- (E) analistas.

61

Observe a charge a seguir e analise as afirmações apresentadas:

COMO SE VESTE UM ESTUPRADOR



Folha de São Paulo.

- I. Porque médicos e demais profissionais da saúde podem cometer atos de violência sexual, é garantido à mulher que se submete a exames e procedimentos, estar acompanhada por alguém de sua confiança.
- II. Têm havido, recentemente, acusações de estupro contra jogadores profissionais que atuaram na seleção brasileira de futebol.

III. Apenas homens com roupas simples, como regatas e camisetas, são potenciais autores de violência sexual contra mulheres.

De acordo com as ideias contidas na charge, estão corretas as afirmações contidas em

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

TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 62 A 64

“Como os rolos de papiro petrificados em razão da erupção do Vesúvio em 79 d.C. não podem ser desenrolados sem serem destruídos, uma nova técnica de tomografias computadorizadas de alta resolução escaneou camada por camada. Mesmo assim, a olho nu não é possível reconhecer letras nas imagens das folhas queimadas a milhares de anos. O desafio consistia, então, em treinar uma inteligência artificial capaz de identificar pequenos padrões de rachaduras que indicassem onde haveria tinta. O diferencial da equipe brasileira foi introduzir no programa uma equação usada na biologia para prever a evolução de uma epidemia, o que tornou o reconhecimento mais rápido.

‘Há 30 ou 40 anos atrás, esse era um material dado como perdido’, enfatiza Odemir Bruno, professor do Departamento de Física e Ciência dos Materiais do Instituto de Física de São Carlos, da USP. Como foram carbonizados pelo calor da erupção, os rolos de papiro são extremamente frágeis. Desde a descoberta, há quase três séculos, diversas máquinas e produtos químicos foram testados para abrir fisicamente os rolos, o que destruiu parte do material. Mesmo assim, cerca de 800 papéis conhecidos estão preservados, aguardando o dia de serem desvendados.”

<https://jornal.usp.br/ciencias/decifrando-os-papiros-carbonizados-pelo-vulcao-vesuvio-com-inteligencia-artificial/>. Adaptado.

62

O texto reforça a importância da interdisciplinaridade na medida em que

- (A) menciona a aplicação de conhecimentos da computação, da física e da biologia para a construção de uma solução para uma questão arqueológica e etnográfica.
- (B) se vale de um problema histórico para uma simples demonstração de conhecimento teórico, sem aplicação prática.
- (C) parte do específico para o geral por meio de técnicas de abstração e de complementaridade dos saberes para alcançar um resultado com forte impacto na vida social.
- (D) denuncia o emprego, no passado, de técnicas indevidas e que tornaram impossível acessar o conteúdo dos objetos, que eram únicos e acabaram por se perder.
- (E) constrói uma engenhosa inter-relação de saberes desconectados e que permitiram casualmente alcançar um saber.



63

A frase 'Há 30 ou 40 anos atrás, esse era um material dado como perdido' torna explícita a ideia de que a ciência

- (A) disponível àquela época teria colocado em risco o material arqueológico existente ao empregar técnicas que contribuíram para sua total preservação.
- (B) praticada àquela época era extremamente calcada na especialização fragmentada dos saberes, o que tornava impensável aplicar a inteligência artificial para análise de material arqueológico.
- (C) depende de muita pesquisa básica para o desenvolvimento de técnicas novas que, quando postas em prática, mostram alternativas viáveis a problemas até então insolúveis.
- (D) praticada àquela época era extremamente calcada na especialização fragmentada dos saberes, o que tornava os cientistas profissionais extremamente especializados em seus setores de atuação.
- (E) independe da pesquisa em áreas básicas para o desenvolvimento de técnicas especializadas que, quando postas em prática, mostram alternativas viáveis a problemas até então insolúveis.

64

Sobre os rolos de papiro, pode-se afirmar que eles não podem ser fisicamente abertos,

- I. pois as circunstâncias físico-químicas da erupção alteraram as fibras originais do material.
- II. na medida em que os produtos usados nos últimos 300 anos acabaram inviabilizando o acesso a seu interior.
- III. mas as técnicas atualmente existentes permitem acessar seu interior de modo não invasivo e reproduzir seu conteúdo.

É correto o que se afirma em:

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

65

"Vilém Flusser profetiza: o ser humano, com os seus aparatos digitais, vive já hoje a 'vida intangível' de amanhã. É característica a essa nova vida a 'atrofia das mãos'. Os aparatos digitais fazem com que as mãos murchem. Eles significam, porém, uma libertação do fardo da matéria. O ser humano do futuro não precisará mais de mãos. Ele não precisará mais lidar com alguma coisa e trabalhá-la, pois ele não tem mais de lidar com coisas materiais, mas sim apenas com informações intangíveis. No lugar das mãos, entram os dedos. O novo ser humano *passa os dedos*, em vez de *agir*."

No enxame. Byung Chul-Han.

Na sequência do pensamento exposto pelo filósofo germano-coreano, "a era do digital não é uma era do ócio", mas se caracterizaria como uma era

- (A) do equívoco.
- (B) do anseio.
- (C) do desempenho.
- (D) da angústia.
- (E) da esperança.

TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 66 A 68

A USP é uma Universidade de Ensino, Pesquisa e Extensão, organizada em Escolas, Institutos e Faculdades. Além destas divisões organizacionais, Museus, Órgãos de Integração, que incluem Institutos especializados e Núcleos de Apoio, e Órgãos Complementares são previstos no Estatuto da USP para o cumprimento de funções específicas.

66

Acerca da terminologia Escola, Institutos e Faculdade, pode-se afirmar que existe entre esses entes uma relação de

- (A) fungibilidade, inexistindo, nos termos estatutários, diferenças ontológicas.
- (B) fungibilidade, inexistindo, nos termos estatutários, diferenças hierárquicas.
- (C) complementaridade, existindo, nos termos estatutários, diferenças hierárquicas e ontológicas.
- (D) complementaridade, inexistindo, nos termos estatutários, diferenças ontológicas.
- (E) fungibilidade, existindo, nos termos estatutários, diferenças hierárquicas e ontológicas.

67

Acerca do *status* dos Museus na Universidade, pode-se afirmar que

- (A) sempre gozaram de diferenciação estatutária.
- (B) passaram a gozar de diferenciação estatutária quando foi inaugurada a praça dos museus, no campus da Capital, que concentrou os museus da USP num mesmo local.
- (C) passaram a gozar de diferenciação estatutária em 2010, mantendo-se em patamar diferenciado relativamente às Escolas, Faculdades e aos Institutos.
- (D) passaram a gozar de diferenciação estatutária em 2010, quando tiveram suas funções equiparadas às Escolas, Faculdades e aos Institutos.
- (E) perderam autonomia na reforma estatutária de 2010, submetendo-se à coordenação da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária.



68

Com relação aos Órgãos de Integração, pode-se afirmar:

- (A) Institutos Especializados possuem maior estabilidade institucional, pois são criados pelo Conselho Universitário e citados nominalmente no Regimento Geral da USP.
- (B) Núcleos de Apoio possuem maior estabilidade institucional, pois são criados pelo Conselho Universitário e citados nominalmente no Regimento Geral da USP.
- (C) Institutos Especializados possuem menor estabilidade institucional, pois são criados pelas Pró-Reitorias respectivas, ainda que citados nominalmente no Regimento Geral da USP.
- (D) Núcleos de Apoio possuem menor estabilidade institucional, pois são criados pelas Pró-Reitorias respectivas, ainda que citados nominalmente no Regimento Geral da USP.
- (E) Institutos Especializados possuem menor estabilidade institucional, pois são criados pelas Pró-Reitorias respectivas e, por isso, não são citados nominalmente no Regimento Geral da USP.

69

O Título V do Estatuto cuida das Unidades e menciona, em seus capítulos, diversos órgãos, cargos e funções. Destes, o único que pode NÃO existir, a critério da Unidade, é o(a)

- (A) Diretor(a).
- (B) Vice-Diretor(a).
- (C) Conselho Técnico-Administrativo.
- (D) Congregação.
- (E) Departamento.

70

Nos termos do Código de Ética da USP, NÃO constitui dever funcional e acadêmico dos membros da Universidade:

- (A) Aprimorar continuamente os seus conhecimentos.
- (B) Garantir o reconhecimento dos direitos de propriedade intelectual exclusivamente para a USP, quando gerado no âmbito de suas atividades.
- (C) Corrigir erros, omissões, desvios ou abusos na prestação das atividades voltadas às finalidades da Universidade.
- (D) Promover e preservar a privacidade e o acesso adequado aos recursos computacionais compartilhados.
- (E) Promover a melhoria das atividades desenvolvidas pela Universidade, garantindo sua qualidade.



Questão Dissertativa

Fátima é uma mulher de 22 anos, parda, solteira, residente na cidade de São Paulo apenas com o filho de 3 anos. Ela trabalha como auxiliar de enfermagem em um hospital e ganha 2 salários-mínimos por mês. Fátima é sedentária, referindo que, entre o trabalho e cuidar do filho, não há tempo para fazer atividade física. Também por esse motivo, ela refere comer frequentemente fora de casa, pedir refeições para entrega ou comprar alimentos prontos congelados. Ela costuma se alimentar sozinha, após oferecer as refeições ao filho. Fátima procurou atendimento na unidade básica de saúde com a queixa de constipação intestinal e por preocupação com seu histórico familiar de doença cardíaca. No ano passado, sua mãe de 43 anos sofreu um infarto agudo do miocárdio.

Exame Físico	Data: 28/03/2024
Peso	44,2 kg
Estatura	1,61 m
Índice de massa corporal	17,05 kg/m ²
Circunferência de cintura	70 cm
Pressão arterial	160 x 101 mmHg

Exame Laboratorial	Data: 15/03/2024
Glicemia em jejum	95 mg/dL
Triacilgliceróis	201 mg/dL
LDL-colesterol	183 mg/dL
HDL-colesterol	23 mg/dL

Formulário de avaliação do consumo alimentar: Data 28/03/2024

CRIANÇAS COM 2 ANOS OU MAIS, ADOLESCENTES, ADULTOS, GESTANTES E IDOSOS	Você tem costume de realizar refeições assistindo à TV, mexendo no computador e/ou celular?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Quais refeições você faz ao longo do dia? <input checked="" type="checkbox"/> Café da manhã <input type="checkbox"/> Lanche da manhã <input checked="" type="checkbox"/> Almoço <input type="checkbox"/> Lanche da tarde <input checked="" type="checkbox"/> Jantar <input type="checkbox"/> Ceia	
	Ontem, você consumiu:	
	Feijão	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Frutas frescas (não considerar suco de frutas)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Verduras e/ou legumes (não considerar batata, mandioca, aipim, macaxeira, cará e inhame)	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Hambúrguer e/ou embutidos (presunto, mortadela, salame, linguiça, salsicha)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Bebidas adoçadas (refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xaropes de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
	Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe
Biscoito recheado, doces ou guloseimas (balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina)	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não sabe	

Considerando o caso exposto, elabore um texto que apresente respostas às seguintes indagações e solicitações:

- Qual a classificação do estado nutricional de Fátima?
- Classifique os indicadores nutricionais apresentados, com base nos exames físicos e laboratoriais, justificando sua resposta.
- Cite e justifique quatro orientações de cuidado com foco na melhora do quadro alimentar e nutricional de Fátima que podem ser trabalhadas pela/o nutricionista junto à equipe da unidade básica de saúde.

Instruções:

- As respostas deverão ser redigidas de acordo com a norma padrão da língua portuguesa.
- Escreva com letra legível e não ultrapasse o espaço de linhas disponíveis da folha de respostas.
- Receberão nota zero textos que desrespeitem os direitos humanos e textos que permitirem, por qualquer modo, a identificação do candidato.



RASCUNHO
NÃO SERÁ
CONSIDERADO NA
CORREÇÃO



RASCUNHO
NÃO SERÁ
CONSIDERADO NA
CORREÇÃO



DRH Abril 2024
1ª Fase – Objetiva e Dissertativa

0/0

1
1/100

