



10

**SINAES**  
Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior**ENADE 2016**  
EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

10

Novembro/2016

# NUTRIÇÃO

## LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Verifique se, além deste caderno, você recebeu a Folha de Respostas, destinada à transcrição das respostas das questões objetivas de múltipla escolha, das questões discursivas e do questionário de percepção da prova.
2. Confira se este caderno contém as questões discursivas (D) e objetivas de múltipla escolha, de formação geral e do 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 na Folha de Respostas. Caso contrário, avise imediatamente um dos responsáveis pela aplicação da prova. Você deve assinar a Folha de Respostas no espaço próprio, com caneta esferográfica de tinta preta.
4. Observe as instruções de marcação das respostas das questões objetivas de múltipla escolha (apenas uma resposta por questão), expressas na Folha de Respostas.
5. Use caneta esferográfica de tinta preta, tanto para marcar as respostas das questões objetivas quanto para escrever as respostas das questões discursivas.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. Não use calculadora; não se comunique com os demais estudantes nem troque material com eles; não consulte material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.
8. Você terá quatro horas para responder às questões objetivas de múltipla escolha e discursivas e ao questionário de percepção da prova.
9. Quando terminar, entregue sua Folha de Respostas ao responsável pela aplicação da prova.
10. **Atenção!** Você deverá permanecer, no mínimo, por uma hora, na sala de aplicação das provas e só poderá levar este Caderno de Prova após decorridas três horas do início do Exame.

**INEP**Ministério  
da Educação

\* R 1 0 2 0 1 6 1 \*

### QUESTÃO DISCURSIVA 1

No primeiro trimestre de 2015, chegaram à Europa, de modo irregular, cerca de 57 300 imigrantes, número que corresponde, aproximadamente, ao triplo do verificado no mesmo período de 2014, ano em que todos os recordes haviam sido quebrados. Nesse cálculo, não foram incluídos os imigrantes que naufragaram no Mediterrâneo ao serem transportados em barcos precários, superlotados e inseguros, fretados por mercadores que cobram cerca de 2 mil dólares por passageiro.

Disponível em: <[www.bbc.com](http://www.bbc.com)>. Acesso em: 4 ago. 2016 (adaptado).

Considerando essas informações, elabore um texto dissertativo, posicionando-se a respeito dos referidos movimentos migratórios. Em seu texto, apresente quatro argumentos, sendo dois na perspectiva de quem migra e dois na perspectiva dos países que recebem os imigrantes. (valor: 10,0 pontos)

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

Área Livre



\* R 1 0 2 0 1 6 2 \*



**QUESTÃO DISCURSIVA 2** .....

Para a Organização das Nações Unidas (ONU), a violência contra mulheres é uma grave violação dos direitos humanos que gera impactos físicos e psicológicos. A Central de Atendimento à Mulher (Ligue 180) aponta que, no Brasil, de janeiro a outubro de 2015, 38,72% das mulheres em situação de violência sofreram agressões diárias e 33,86%, agressões semanais. A violência doméstica é o tipo mais comum de violência contra a mulher e, para se tipificar essa violência como crime, foi promulgada, em agosto de 2006, a Lei Maria da Penha (Lei n. 11.340/2006), resultado de mobilizações para garantir justiça às vítimas e reduzir a impunidade de crimes cometidos contra as mulheres.

A partir dessas informações, redija um texto dissertativo sobre o impacto da Lei Maria da Penha no quadro de violência contra a mulher no Brasil. Em seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- impacto da violência doméstica na vida da mulher, na família e na sociedade;
- mudanças nos mecanismos de proteção à mulher decorrentes da Lei Maria da Penha.

(valor: 10,0 pontos)

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

**Área Livre** .....



## QUESTÃO 01

Em janeiro de 2016, entrou em vigor a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (LBI), instrumento que garante mais direitos às pessoas com deficiência e prevê punições para atos de discriminação. A Lei destaca a importância de estratégias de inclusão e de superação de barreiras oriundas de deficiência.

Um exemplo de superação e inclusão é a atuação do atleta paralímpico Daniel Dias. O nadador, que nasceu no dia 24 de maio de 1988, sem partes de alguns membros, conquistou, aos 28 anos de idade, sua 24<sup>a</sup> medalha, das quais 14 de ouro, sendo nove conquistadas nas Paralímpiadas do Rio de Janeiro. Orgulho para os brasileiros.



Disponível em: <<http://www.lance.com.br>>. Acesso em: 9 set. 2016.

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir, relativas à inclusão de pessoas com deficiência.

- I. O esporte, para ser inclusivo, requer prática orientada para cada tipo de deficiência.
- II. Na prática esportiva orientada, metas e objetivos são estabelecidos como ferramentas motivacionais a fim de promover ganhos motores e cognitivos à pessoa com deficiência.
- III. A LBI foi fundamental para a inclusão de Daniel Dias, que se tornou o melhor nadador paralímpico da história.

É correto o que se afirma em

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

## QUESTÃO 02

Inserir-se na sociedade da informação não significa apenas ter acesso às Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC), mas, principalmente, saber utilizar essas tecnologias para a busca e a seleção de informações que permitam a cada pessoa resolver problemas do cotidiano, compreender o mundo e atuar na transformação de seu contexto. Assim, o uso das TIC com vistas à criação de uma rede de conhecimentos favorece a democratização do acesso à informação, a troca de informações e de experiências, a compreensão crítica da realidade e o desenvolvimento humano, social, cultural e educacional.

Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br](http://www.portal.mec.gov.br)>. Acesso em: 30 jul. 2016 (adaptado).

Com base no texto apresentado, conclui-se que

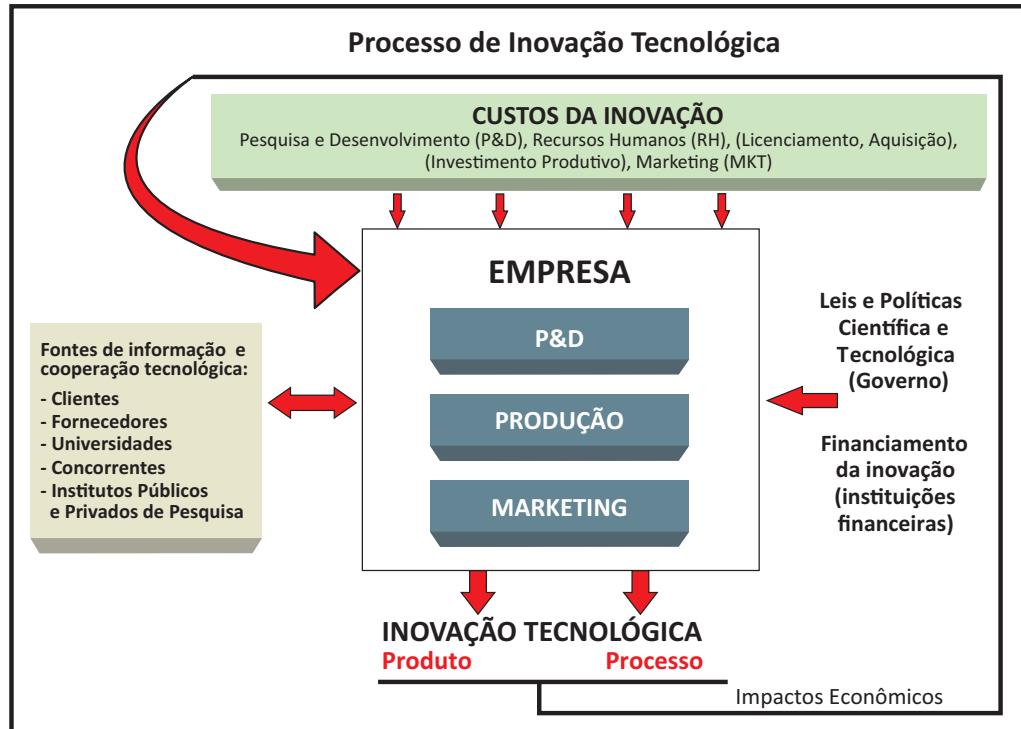
- A a inserção de um indivíduo nas relações sociais e virtuais contemporâneas exige mais que inclusão digital técnica.
- B o domínio de recursos tecnológicos de acesso à internet assegura ao indivíduo compreender a informação e desenvolver a capacidade de tomar decisões.
- C a solução para se democratizar o acesso à informação no Brasil consiste em estendê-lo a todo o território, disponibilizando microcomputadores nos domicílios brasileiros.
- D o compartilhamento de informações e experiências mediado pelas TIC baseia-se no pressuposto de que o indivíduo resida em centros urbanos.
- E os avanços das TIC vêm-se refletindo globalmente, de modo uniforme, haja vista a possibilidade de comunicação em tempo real entre indivíduos de diferentes regiões.

## Área Livre



**QUESTÃO 03**

A inovação tecnológica pode ser caracterizada como um processo multifacetado que envolve a integração de várias funções da empresa e de atores externos, conforme ilustra o diagrama a seguir.



ORGANIZAÇÃO PARA COOPERAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. **Manual de Oslo:** Diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação. Brasília: FINEP, 2006.

Com base nas relações estabelecidas no diagrama, avalie as afirmações a seguir, concernentes ao processo de inovação tecnológica.

- I. A inovação tecnológica é alicerçada por atividades realizadas nas empresas, tais como esforços de P&D, contratação de mão de obra qualificada, licenciamento e aquisição de tecnologias, investimento produtivo e ações de marketing.
- II. A empresa deve interagir com fontes externas de informação e cooperação tecnológica, tais como clientes, fornecedores, universidades, concorrentes e institutos públicos e privados de pesquisa.
- III. Cabe à empresa não só propor a implantação de leis e políticas científicas e tecnológicas, mas também buscar financiamento específico para processos inovadores nas instituições financeiras.
- IV. A geração de resultados efetivos de inovação tecnológica, tanto de produto quanto de processo, impacta economicamente a própria capacidade de uma empresa para futuras inovações.

É correto apenas o que se afirma em

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



## QUESTÃO 04

O plágio é daqueles fenômenos da vida acadêmica a respeito dos quais todo escritor conhece um caso, sobre os quais há rumores permanentes entre as comunidades de pesquisa e com os quais o jovem estudante é confrontado em seus primeiros escritos.

Trata-se de uma apropriação indevida de criação literária, que viola o direito de reconhecimento do autor e a expectativa de ineditismo do leitor. Como regra, o plágio desrespeita a norma de atribuição de autoria na comunicação científica, viola essencialmente a identidade da autoria e o direito individual de ser publicamente reconhecido por uma criação. Por isso, apresenta-se como uma ofensa à honestidade intelectual e deve ser uma prática enfrentada no campo da ética.

Na comunicação científica, o pastiche é a forma mais ardilosa de plágio, aquela que se autodenuncia pela tentativa de encobrimento da cópia. O copista é alguém que repete literalmente o que admira. O pasticheiro, por sua vez, é um enganador, aquele que se debruça diante de uma obra e a adultera para, perversamente, aprisioná-la em sua pretensa autoria. Como o copista, o pasticheiro não tem voz própria, mas dissimula as vozes de suas influências para fazê-las parecer suas.

DINIZ, D.; MUNHOZ, A. T. M. Cória e pastiche: plágio na comunicação científica. *Argumentum*, Vitória (ES), ano 3, v. 1, n.3, p.11-28, jan./jun. 2011 (adaptado).

Considerando o texto apresentado, assinale a opção correta.

- A** O plágio é uma espécie de crime e, portanto, deve ser enfrentado judicialmente pela comunidade acadêmica.
- B** A expectativa de que todo escritor acadêmico reconheça a anterioridade criativa de suas fontes é rompida na prática do plágio.
- C** A transcrição de textos acadêmicos, caso não seja autorizada pelo autor, evidencia desonestade intelectual.
- D** Pesquisadores e escritores acadêmicos devem ser capazes de construir, sozinhos, sua voz autoral, a fim de evitar a imitação e a repetição que caracterizam o plágio.
- E** O pastiche se caracteriza por modificações vocabulares em textos acadêmicos, desde que preservadas suas ideias originais, bem como sua autoria.

## QUESTÃO 05



Disponível em: <<https://desenvolvimentoambiental.wordpress.com>>.

Acesso em: 9 set. 2016.

A partir das ideias sugeridas pela charge, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A adoção de posturas de consumo sustentável, com descarte correto dos resíduos gerados, favorece a preservação da diversidade biológica.

### PORQUE

- II. Refletir sobre os problemas socioambientais resulta em melhoria da qualidade de vida.

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.



\* R 1 0 2 0 1 6 6 \*

**QUESTÃO 06**

A Lei n. 8.213/1991 assegura a contratação de pessoas com deficiência tanto no serviço público como em empresas privadas que empreguem cem trabalhadores ou mais. Todavia, ainda não é tão simples a inserção dessas pessoas no mercado de trabalho, como ilustra a figura abaixo.



Disponível em: <[www.multiplicandocidadania.com.br](http://www.multiplicandocidadania.com.br)>. Acesso em: 30 jul. 2016.

A respeito da inserção, no mercado de trabalho, de pessoas com deficiência, avalie as afirmações a seguir.

- I. Assegurada por lei, a contratação de profissionais com deficiência é cada vez mais frequente no serviço público, contudo a regulamentação de cotas para esses profissionais não abrange as empresas privadas.
- II. As pessoas com deficiência passaram a ter mais chances de inserção no mercado de trabalho, mas, em geral, elas ainda enfrentam preconceito nos locais de trabalho.
- III. Um dos maiores empecilhos para a inserção de profissionais com deficiência no mercado de trabalho é de natureza cultural e envolve estereótipos e discriminação.

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 07**

A articulação indígena-quilombola vem-se consolidando em Oriximiná, no Pará, desde 2012, com o objetivo de incentivar a parceria entre índios e quilombolas frente a novos desafios comuns.

A aliança possibilitou, em 2015, a reaproximação entre índios da Terra Indígena Kaxuyana-Tunayana e os quilombolas da Terra Quilombola Cachoeira Porteira, cujas relações, no processo de regularização de suas terras, haviam assumido ares de conflito. Reunidos no Quilombo Abuí, escolhido como local neutro e livre de influências externas, em maio de 2015, lideranças indígenas e quilombolas de ambas as terras, com a mediação de lideranças quilombolas de outras comunidades, acordaram os limites territoriais para fins de regularização fundiária. O acordo foi oficializado junto ao Ministério Público Federal e ao Ministério Público Estadual.

Disponível em: <[www.quilombo.org.br](http://www.quilombo.org.br)>. Acesso em: 29 ago. 2016 (adaptado).

A análise dessa situação evidencia a importância da

- A** autodeterminação dos povos tradicionais na definição de seus limites territoriais.
- B** intervenção prévia do Estado em situações de potencial conflito entre povos tradicionais.
- C** urgência de regularização das terras quilombolas e indígenas, priorizando-se áreas isentas de conflitos.
- D** definição, por atores externos, dos desafios comuns a serem enfrentados pelos povos tradicionais.
- E** participação do Ministério Públco nas negociações de limites territoriais entre quilombolas e indígenas.

**Área Livre**

## QUESTÃO 08

A figura a seguir ilustra a apresentação do teatro de bonecos do grupo Riso do Povo, do mestre Zé Divina, de Pernambuco. Esse tipo de teatro, denominado mamulengo, está intimamente ligado ao contexto histórico, cultural, social, político, econômico, religioso e educativo da região Nordeste do Brasil.

Apresentado em praças, feiras e ruas, em linguagem provocativa e irreverente, com repertórios inspirados diretamente nos fatos do cotidiano popular, o mamulengo ganha existência nos palcos por meio do movimento das mãos dos atores que manipulam os bonecos, narram as histórias e transcendem a realidade, metamorfoseando o real em momentos de magia e sedução.



Disponível em: <<https://en.wikipedia.org>>. Acesso em: 22 ago. 2016.

A partir dessas informações, avalie as afirmações a seguir.

- I. O mamulengo dá vida ao objeto e à matéria e permite jogo cênico divertido em que os atores de carne e osso cedem às formas animadas o lugar central da comunicação teatral.
- II. No mamulengo, os bonecos são os próprios agentes da ação dramática, e não simples adereços cenográficos.
- III. No mamulengo, os atores interagem com o público de forma a transportá-lo para a mágica representação cênica.

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



\* R 1 0 2 0 1 6 8 \*

**COMPONENTE ESPECÍFICO****QUESTÃO DISCURSIVA 3** .....

Mais do que um instrumento de educação alimentar e nutricional, o Guia Alimentar para População Brasileira, publicado em 2014, se insere na Política Nacional de Alimentação e Nutrição como estratégia de promoção da saúde e de enfrentamento do excesso de peso, que acomete um em cada dois adultos da população brasileira.

Considerando esse contexto, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Identifique e descreva as quatro recomendações gerais contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira sobre a escolha de alimentos. (valor: 6,0 pontos)
- b) Descreva duas orientações para ampliação da autonomia nas escolhas alimentares e superação dos potenciais obstáculos para a adoção das recomendações na escolha de alimentos. (valor: 4,0 pontos)

**RASCUNHO**

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

**Área Livre** .....

## QUESTÃO DISCURSIVA 4

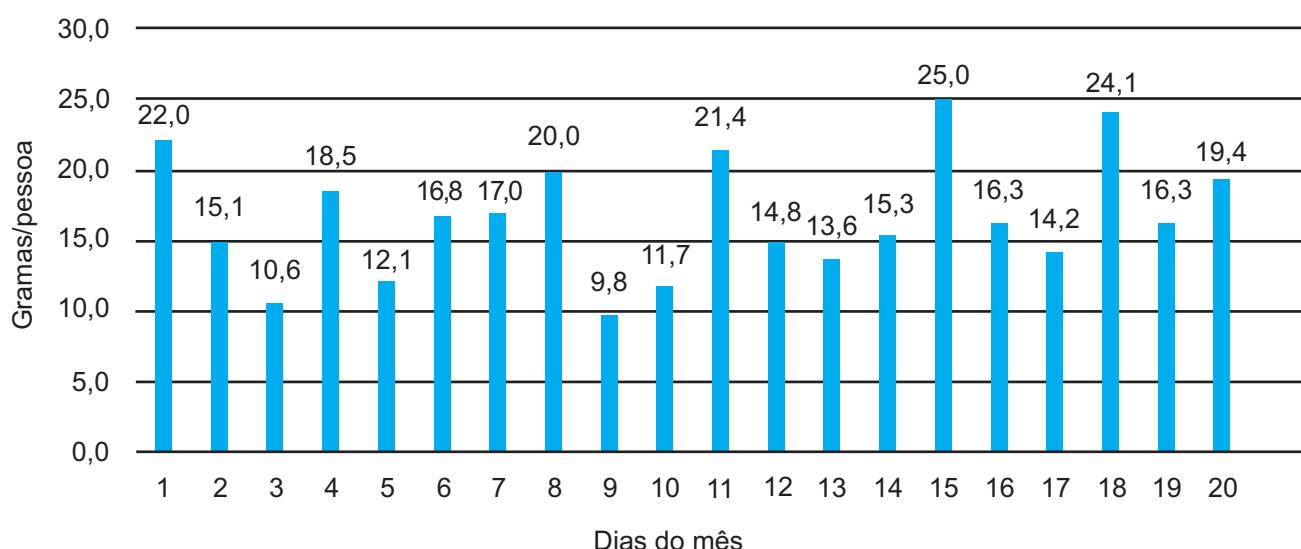
A produção de refeições envolve um conjunto de questões durante todo o processo produtivo, incluindo o planejamento do cardápio, a escolha dos gêneros alimentícios e dos fornecedores, bem como a reciclagem e o correto gerenciamento dos resíduos alimentares do serviço de alimentação. Atualmente, o debate sobre desenvolvimento sustentável envolve as dimensões ambiental, econômica e social, com o objetivo de compatibilizar crescimento econômico com preservação ambiental e melhoria da qualidade de vida da população.

No âmbito da dimensão ambiental da sustentabilidade, as empresas são levadas a considerar o impacto de suas atividades no ambiente, o que contribui para a integração da administração ambiental à rotina de trabalho. A dimensão econômica provê serviços para indivíduos e grupos e aumenta, assim, a renda monetária e o padrão de vida dos indivíduos. A dimensão social consiste nos aspectos relacionados às qualidades dos seres humanos, como suas habilidades, dedicação e experiências.

CLARO, P. B. O.; CLARO, D. P.; AMÂNCIO, R. Entendendo o conceito de sustentabilidade nas organizações. *Revista de Administração*, v. 43, n. 4, p. 289-300, 2008 (adaptado).

Em um serviço de alimentação, o cuidado e controle do Resto Ingestão é uma das formas de promover a sustentabilidade ambiental. O gráfico a seguir apresenta o Resto Ingestão diário de um serviço de alimentação institucional, que serve em média 2 500 refeições por dia, incluindo almoço e jantar, durante 20 dias.

Quantidade de Resto Ingestão diário de um serviço de alimentação, durante 20 dias do mês de março de 2016.



Com base nesse gráfico e no texto apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Considerando que 18 g/pessoa é o valor máximo aceitável de Resto Ingestão nesse serviço de alimentação, calcule o percentual de dias da semana em que este indicador de qualidade apresentou resultados inaceitáveis. (valor: 1,0 ponto)
- b) Apresente três possíveis causas para o aumento do Resto Ingestão verificado em alguns dias. (valor: 6,0 pontos)
- c) Descreva duas ações que podem ser desenvolvidas para promover a sustentabilidade social em um serviço de alimentação. (valor: 3,0 pontos)

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

**Área Livre**



## QUESTÃO DISCURSIVA 5

Uma mulher com 57 anos de idade teve diagnóstico de câncer na mama direita em 2011 e, em 2015, na mama esquerda. Nas duas ocasiões, fez quimioterapia e mastectomia radical, seguindo com tratamento medicamentoso com tamoxifeno. Em 2016, iniciou quadro de plenitude gástrica e emagrecimento involuntário. Procurou atendimento médico, foi internada e submetida a endoscopia por meio da qual foi visualizada lesão infiltrante no fundo e metade proximal do corpo gástrico. O exame histológico confirmou câncer gástrico metastático e a paciente iniciou tratamento quimioterápico.

Na triagem nutricional a paciente relatou fadiga aos mínimos esforços, redução da ingestão alimentar e perda de peso nas duas últimas semanas. Alguns dos dados coletados na avaliação nutricional são apresentados a seguir.

Variável	Valor
Peso	55 kg*
Estatura	1,64 m
IMC	20,45 kg/m <sup>2</sup>
Dobra cutânea tricipital	17,5 mm (percentil 15)
Dobra cutânea subescapular	11,8 mm (percentil 15-25)
Circunferência muscular do braço	19,8 cm (percentil 10-25)

\* peso ideal = 56,5 kg, peso habitual = 62 kg; perda de 7 kg ao longo dos últimos 6 meses

Dados bioquímicos	Valor	Valor de referência
Albuminemia	2,5 g/dL	> 3,5 g/dL
Hemoglobina	10,7 g/dL	12-16 g/dL
Hematócrito	34%	37-47%

Exame físico: desidratada, mucosas hipocoradas e com edema de membros inferiores. História alimentar: ingestão alimentar diária em torno de 60% das necessidades nutricionais e baixa ingestão hídrica.

Considerando esse caso clínico, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Determine e explique, com base nos dados apresentados, o diagnóstico nutricional dessa paciente. (valor: 3,0 pontos)
- Determine e justifique as características da dieta a ser adotada para a paciente em questão, com ênfase na recomendação energética, proteica e hídrica. (valor: 4,0 pontos)
- Considerando que a ingestão alimentar diária dessa paciente permaneça em 60% das necessidades nutricionais, sem expectativa de melhora, defina a conduta nutricional adequada para ela. (valor: 3,0 pontos)



**RASCUNHO**

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

Área Livre .....



## QUESTÃO 09

No processo de envelhecimento, ocorrem diversas alterações anatômicas, fisiológicas e funcionais no organismo, com repercussões nas condições de saúde, nutrição e qualidade de vida. Muitas mudanças são progressivas e ocasionam efetiva redução na capacidade funcional do idoso, afetando desde a sensibilidade para o paladar até os processos metabólicos. Tais alterações podem ainda produzir efeitos nos diferentes sistemas do organismo, que diminuem a aptidão e a performance física.

Considerando a necessidade de adaptações na alimentação e na prática de atividades físicas pelos idosos, avalie as afirmações a seguir.

- I. A utilização de temperos naturais e especiarias é uma estratégia recomendada para evitar o uso excessivo de sal, hábito frequente entre idosos, causado pela diminuição do paladar.
- II. O sedentarismo associado à ingestão deficiente de alguns minerais e proteínas pode levar à perda de força e de massa muscular em idosos, processo conhecido como sarcopenia.
- III. A substituição diária do jantar por café com leite, pão e manteiga, hábito comum entre idosos, pode ser recomendada, sem prejuízo nutricional, caso seja consumida uma refeição equilibrada no almoço.
- IV. Para indivíduos idosos, é recomendada a adoção de programa de exercícios e dieta individualizados com vistas à manutenção da massa muscular.

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.

Área Livre

## QUESTÃO 10

Um nutricionista realizou pesquisa em um restaurante e constatou a presença de bactérias patogênicas em produtos cárneos *in natura*, fora dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Foi considerada a possibilidade de essas bactérias estarem relacionadas com a ocorrência de surtos alimentares.

A partir dessa situação e considerando que um plano de controle de qualidade desses produtos deve atentar para fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no metabolismo dos microrganismos, assinale a opção correta.

- A** O pH elevado da carne *in natura* inibe o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- B** A atividade de água elevada da carne *in natura* favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- C** O resfriamento da carne *in natura* elimina as bactérias patogênicas desse produto.
- D** O eugenol presente na carne *in natura* favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- E** A alta umidade relativa do ar reduz o crescimento das bactérias patogênicas na carne *in natura*.

Área Livre



\* R 1 0 2 0 1 6 1 4 \*

**QUESTÃO 11**

O número de passageiros de avião em rotas nacionais no Brasil aumentou 170% entre os anos de 2004 e 2014. Consequentemente, os serviços de *catering* aéreo também aumentaram consideravelmente, o que exigiu das empresas responsáveis pela produção das refeições servidas nos aviões investimentos em modernos sistemas de controle de qualidade na produção. Além da aquisição de gêneros alimentícios de qualidade e boa procedência e do controle rigoroso no recebimento e armazenamento de insumos, o planejamento criterioso do cardápio é um dos pontos fundamentais para se garantir a qualidade sensorial, nutricional e sanitária das refeições produzidas pelos serviços de *catering* aéreo.

MENDONÇA, R. T. *Cardápios técnicas e planejamento*. Rio de Janeiro: Rubio, 2014 (adaptado).

Considerando esse contexto, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Além das alterações nutricionais, microbiológicas e sensoriais que podem ocorrer nas refeições transportadas, a elaboração de um cardápio para o serviço de *catering* aéreo exige atenção redobrada quanto à utilização de alimentos indigestos.

**PORQUE**

- II. A pressurização dos aviões potencializa o efeito de alguns alimentos de difícil digestão, podendo causar desconfortos gastrointestinais em quem os consome.

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 12**

Os alimentos probióticos e prebióticos podem ser indicados para recomposição da microbiota intestinal, prevenção e tratamento de diarreias, constipação intestinal, intolerância à lactose, assim como em outras condições clínicas, como por exemplo, as doenças inflamatórias intestinais (DII).

Considerando as orientações nutricionais em pacientes portadores de DII, avalie as afirmações a seguir.

- I. Na fase aguda (recidiva) da doença deve-se enriquecer a dieta dos pacientes com alimentos com alto teor de fibras solúveis, que formam ácidos graxos de cadeia curta por meio da ação das bactérias intestinais.
- II. Na fase de remissão da doença, deve-se aumentar, de forma progressiva, o teor de fibras insolúveis da dieta dos pacientes.
- III. Para aumentar o tempo de remissão da doença deve-se estimular a inclusão de probióticos na dieta, que podem favorecer o reequilíbrio da microbiota, tendo em vista que esses pacientes apresentam quantidades inferiores de bactérias benéficas.
- IV. Na fase aguda (recidiva) da doença, deve-se aumentar o consumo de probióticos, ácidos graxos ômega 3, leite e derivados.

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 13

Um homem com 45 anos de idade foi encaminhado para realizar cirurgia bariátrica devido ao quadro clínico de obesidade grau III e comorbidades, além de uma longa história de excesso de peso e várias tentativas frustradas de tratamento.

Considerando essas informações e o paciente em estado pós-operatório, avalie as afirmações a seguir.

- I. O reganho de peso após o segundo ano de cirurgia é considerado esperado, e deve ser monitorado na avaliação nutricional do paciente.
- II. Após a ingestão de alimentos ricos em proteína, pode ocorrer a síndrome de Dumping, definida clinicamente pela combinação de sintomas gastrointestinais como cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia e sintomas como taquicardia, tontura, entre outros.
- III. No pós-operatório imediato, a dieta do paciente deve conter alimentos com mínimo estímulo, consistência líquida, de cores claras, em temperatura ambiente e sem adição de gordura e açúcar, além de ser ofertada em pequeno volume e frequentemente.
- IV. As necessidades nutricionais, no pós-operatório tardio, devem ser consideradas conforme a idade, o sexo e a situação fisiológica atual do paciente, no entanto, o principal cuidado é o de se evitar as deficiências de vitaminas e minerais.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área Livre

## QUESTÃO 14

As prevalências de aleitamento materno no Brasil, em especial as de amamentação exclusiva, estão bastante aquém das recomendadas, apesar de as evidências científicas sinalizarem as vantagens da amamentação sobre outras formas de se alimentar a criança.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde da criança:** aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, 2015 (adaptado).

Considerando as baixas taxas de aleitamento materno e as orientações de promoção à amamentação nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), avalie as afirmações a seguir.

- I. O leite materno atua como fator protetor contra diarreias e doenças respiratórias na criança, além de prevenir o sobrepeso e a obesidade na infância.
- II. O colostro, produzido em pequena quantidade, é o leite ideal para as crianças nos primeiros dias de vida, por seu alto teor de gordura, principalmente para aquelas que nascem com baixo peso.
- III. A amamentação promove o desenvolvimento motor-oral adequado e favorece as funções de mastigação, deglutição, respiração e articulação dos sons e da fala da criança.
- IV. As fórmulas de alimentação infantil, por serem semelhantes ao leite materno em termos nutricionais, devem ser introduzidas na dieta da criança quando a mãe retorna à jornada trabalho.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área Livre



\* R 1 0 2 0 1 6 1 6 \*

**QUESTÃO 15**

A despeito das inúmeras conquistas ocorridas nos últimos anos em relação à erradicação da fome e à diminuição significativa da extrema pobreza, que retiraram o Brasil do Mapa da Fome das Nações Unidas, ainda são muitos os desafios a serem enfrentados no campo da Segurança Alimentar e Nutricional no país.

O II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) 2016-2019 é constituído pelo conjunto de ações que buscam garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) à população brasileira. Um dos seus desafios é “promover a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a estruturação da agricultura familiar e o fortalecimento de sistemas de produção de base agroecológica”.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.  
Plano Nacional Da Segurança Alimentar e Nutricional  
(PLANSAN 2016-2019). Brasília, 2016 (adaptado).

Considerando os desafios do II PLANSAN relativos à transição agroecológica, avalie as afirmações a seguir.

- I. É indispensável a instituição e monitoramento de um programa nacional de sociobiodiversidade.
- II. Faz-se necessária a ampliação da aquisição dos produtos vegetais nas compras públicas governamentais.
- III. A ampliação de unidades de produção de alimentos que adotem sistemas orgânicos sob controle oficial é de suma importância.
- IV. A articulação da redução do financiamento de sementes transgênicas por meio do crédito rural para agricultura familiar constitui medida necessária.
- V. A promoção e o apoio a ações voltadas para a redução e a prevenção da obesidade por meio da oferta de alimentos com menor densidade calórica são imprescindíveis.

É correto apenas o que se afirma em

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

**QUESTÃO 16**

O novo Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde dos indivíduos, das famílias, das comunidades e da sociedade brasileira como um todo.

De acordo com as informações e recomendações do referido guia, os alimentos ultraprocessados

- A** são geralmente consumidos em pequenas quantidades, não substituindo a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- B** são formulados e embalados para serem consumidos após uma preparação mínima, o que permite o compartilhamento da comida elaborada.
- C** tendem a ter pouca fibra, em decorrência da limitada presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados em sua composição.
- D** apresentam embalagens e conteúdos diferenciados em cada região, como uma forma de promover os hábitos alimentares regionais.
- E** possuem uma baixa quantidade de calorias por grama, o que contribui para diminuir o risco de obesidade para a população.

**Área Livre**



## QUESTÃO 17

A gestão de pessoas trata de um conjunto de políticas e práticas definidas por uma organização para orientar o comportamento humano e as relações interpessoais no ambiente de trabalho. De todos os recursos necessários à existência e ao funcionamento de um serviço de alimentação, os mais desafiadores são as pessoas.

PARANAGUÁ, M. M. M. Gestão de pessoas na área de atuação de alimentação coletiva. In: ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. (Org.) *Unidades produtoras de refeições: uma visão prática.* Rio de Janeiro: Rubio, 2014 (adaptado).

No que se refere à gestão de pessoas em serviços de alimentação no Brasil, assinale a opção correta.

- A** No segmento de refeições, em especial para os cargos cujas funções são de menor complexidade, observa-se baixos índices de rotatividade.
- B** A formação de mão de obra por meio de cursos deve privilegiar a identificação do trabalhador com sua área de atuação.
- C** A hierarquização profissional em serviços de alimentação contribui para a ocorrência de conflitos no ambiente de trabalho.
- D** O recrutamento mais efetivo de pessoas para serviços de alimentação deve priorizar a prova escrita e o currículo.
- E** O indicador de rotatividade de pessoal em serviços de alimentação deve ser igual a zero.

## Área Livre

## QUESTÃO 18

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno multifatorial que envolve fatores de risco cardiovasculares relacionados à deposição central de gordura e à resistência à insulina. Nesses casos, a abordagem terapêutica conjunta de várias comorbidades no mesmo indivíduo é complexa. As primeiras orientações devem visar a intervenção no estilo de vida do paciente, a correção das anormalidades metabólicas e o incentivo à prática de atividade física regular. O acompanhamento do paciente por um nutricionista é fundamental no tratamento da SM, para elaboração de um plano alimentar adequado e personalizado.

Disponível em: <<http://www.diabetes.org.br>>. Acesso em: 30 jul. 2016 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas e as recomendações da I Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica, avalie as afirmações a seguir.

- I. A ingestão diária de proteínas para pacientes com SM deve ser de 1,2 a 2 g/kg de peso atual e a de fibras de 20 a 30 g diárias, priorizando as fibras solúveis para melhor controle metabólico.
- II. Uma alimentação rica em frutas, vegetais, grãos integrais e pobre em gorduras saturadas contribui para um melhor controle da SM e constitui fator indispensável ao tratamento e à prevenção de suas complicações.
- III. A dieta do paciente deve estar direcionada para a perda de peso e da gordura visceral, com os objetivos de normalização dos níveis da pressão arterial e de correção das dislipidemias e da hiperglicemia.
- IV. O valor calórico total da dieta deve ser calculado para que se atinja a meta de peso definida, considerando-se que uma redução de 5% a 10% do peso está associada à melhoria dos níveis da pressão arterial e do controle metabólico.

É correto apenas o que se afirma em

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



**QUESTÃO 19**

A Doença do Refluxo Gastroesofágico (DRGE) de origem primária em crianças é caracterizada por episódios frequentes de vômito. O choro persistente após as refeições ou mamadas, bem como a perturbação do sono, a irritabilidade e a recusa alimentar são sinais sugestivos desta situação clínica. Manifestações respiratórias, como a aspiração de secreção ácida, e anemia com sangramento por erosão da mucosa digestiva são comuns na DRGE.

A respeito dos aspectos clínicos nutricionais da DRGE em crianças e da conduta nutricional adequada a esses casos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Deve-se aumentar a oferta de preparações com alta concentração de lipídios.
- II. No período pós-prandial, deve-se evitar que a criança fique deitada.
- III. A reposição de eletrólitos, como sódio e potássio, deve ser garantida em casos de vômitos frequentes.
- IV. A consistência dos alimentos deve ser adequada à idade, com predominância daqueles com maior grau de espessamento, semilíquidos a pastosos.
- V. Um dos indicadores antropométricos para a monitorização do estado nutricional é o peso em relação à estatura.

É correto apenas o que se afirma em

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

**Área Livre**

**QUESTÃO 20**

Por meio dos dados do Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional (SISVAN) identificou-se, em determinado município, uma alta prevalência de excesso de peso nas crianças de 4 a 10 anos de idade. O Secretário de Saúde, preocupado com a situação, optou pela inclusão de nutricionista na equipe do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).

Considerando as possibilidades de atuação dos profissionais do NASF e da Estratégia de Saúde da Família (ESF), avalie as afirmações a seguir.

- I. A responsabilidade compartilhada entre as equipes de saúde da família e a equipe do NASF na comunidade deve repercutir nas rotinas de atenção nutricional e nos atendimentos. O nutricionista do NASF deve atuar como formador, informador e capacitador dos membros das diversas ESF ligadas à comunidade, para que esses profissionais façam a prescrição dietética para as crianças obesas de sua área de abrangência.
- II. O nutricionista do NASF pode auxiliar na resolução dos problemas relacionados a alimentação e nutrição, realizando, por exemplo, atendimentos individuais, considerando os critérios de referência e contrarreferência para essas situações, independentemente da colaboração da ESF no acompanhamento do usuário do SUS e de sua família.
- III. A equipe interdisciplinar do NASF pode ter como foco um determinado grupo de crianças com excesso de peso de uma escola, contando com a colaboração do nutricionista para promover hábitos mais saudáveis.

É correto o que se afirma em

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



## QUESTÃO 21

O nutricionista que atua em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) recebeu um encaminhamento médico para realizar o atendimento nutricional de uma gestante diabética.

Considerando alguns aspectos clínicos e nutricionais do diabetes melito (DM) na gestação e o planejamento alimentar da paciente, assinale a opção correta.

- A** O plano alimentar da gestante deve ser individualizado e permitir o seu ganho de peso de acordo com o crescimento fetal.
- B** Durante a gestação desta paciente, os adoçantes artificiais não nutritivos, como sacarina, acessulfame-K e sucralose, não devem ser utilizados.
- C** A ingestão adequada de nutrientes antioxidantes pela gestante, tais como vitamina C, vitamina E, selênio e carotenoides, contribui para atenuar o estresse oxidativo que ocorre no DM.
- D** Na dieta da gestante, a quantidade recomendada de carboidratos deve ser < 40% do Valor Energético Total.
- E** O fracionamento da dieta da gestante deve ser feito, ao longo do dia, em três refeições e ela deve evitar as refeições intermediárias, para não favorecer episódios de hiperglicemia.

## Área Livre

## QUESTÃO 22

O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011 a 2020, visa preparar o país para enfrentar e deter as DCNT, pois essas constituem problema de saúde pública. As ações do plano vêm resultando em melhora de parâmetros, exceto na contenção da obesidade, o que reforça a importância da manutenção do monitoramento do plano.

Com base na leitura do texto acima e considerando as ações governamentais brasileiras para a promoção da saúde, avalie as afirmações a seguir.

- I. O Programa da Academia da Saúde visa promover práticas corporais e atividades físicas, alimentação saudável, modos saudáveis de vida, produção do cuidado, entre outros, por meio de ações culturalmente adaptadas aos locais em que está inserido.
- II. O Guia Alimentar para a Elaboração de Refeições Saudáveis em Eventos define recomendações gerais sobre a oferta, a composição de cardápio e a organização de serviços de alimentação no contexto dos eventos e reuniões promovidos por instituições públicas e privadas, garantindo a oferta de uma alimentação adequada e saudável.
- III. A publicação do Ministério da Saúde sobre os alimentos regionais brasileiros estimula a valorização da cultura alimentar brasileira e favorece o conhecimento, pela população, de vários alimentos, o que promove o desenvolvimento e a troca de habilidades culinárias.

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 23**

O novo Guia Alimentar para a População Brasileira tem como um de seus pressupostos o direito à alimentação saudável, saborosa e balanceada. Além de ser um instrumento de educação alimentar e nutricional, insere-se na estratégia global de promoção da saúde e do enfrentamento ao excesso de peso e comorbidades associadas.

Considerando o proposto no novo Guia, avalie as afirmações a seguir.

- I. Apresenta uma lista de alimentos ultraprocessados proibidos, cujo consumo, mesmo que esporádico, contribui para o aumento da incidência de obesidade nas populações.
- II. Estrutura suas orientações em grupos de alimentos e na quantidade de porções a serem consumidas, recomendando que a alimentação se baseie em alimentos frescos, como frutas, carnes e legumes, e minimamente processados, como arroz, feijão e frutas secas.
- III. É voltado tanto aos profissionais envolvidos na promoção da saúde da população, quanto às famílias brasileiras, apresentando uma linguagem de fácil compreensão para leigos.
- IV. Orienta as pessoas a optarem por refeições caseiras e a evitarem produtos prontos que dispensam preparação culinária e em redes de *fast food*, uma vez que busca valorizar a culinária, principalmente a regional.
- V. Enfatiza as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujas produção e distribuição sejam social e ambientalmente sustentáveis, como os alimentos orgânicos e os de base agroecológica.

É correto apenas o que se afirma em

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

**QUESTÃO 24**

O nutricionista de uma Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) atendeu um homem com 70 anos de idade, portador de neoplasia de esôfago, em pós-operatório recente de esofagectomia. O paciente foi diagnosticado com desnutrição grave, de acordo com os métodos subjetivos e objetivos de avaliação do estado nutricional. Devido à baixa ingestão alimentar, à disfagia, à odinofagia e à própria evolução da doença, o nutricionista indicou terapia nutricional enteral por sonda.

A respeito das competências do nutricionista da EMTN, avalie as afirmações a seguir.

- I. Registrar, periodicamente, os dados pertinentes à evolução nutricional e dietética do paciente nos prontuários e nos protocolos nutricionais.
- II. Proceder à colocação da sonda orogástrica, nasogástrica ou transpilórica no paciente e assegurar a manutenção da via de acesso.
- III. Elaborar a prescrição dietética e a formulação mais adequada ao caso, considerando composição química, densidade energética, osmolaridade e método de infusão.
- IV. Adaptar a composição da fórmula à via de acesso a ser utilizada e adequá-la à evolução clínica e nutricional do paciente no decorrer do processo terapêutico.
- V. Avaliar a prescrição médica e participar de estudos para desenvolver novas formulações e para investigar reações droga-nutrientes.

É correto apenas o que se afirma em

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



## QUESTÃO 25

É caracterizada como disfagia a dificuldade em deglutição de alimentos devido a alterações neurológicas, musculares, funcionais ou anatômicas. Essa condição clínica pode representar um risco de aspiração alimentar, sendo necessário acompanhamento do paciente por uma equipe multiprofissional especializada.

Com relação a esse contexto, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Diante dos vários tipos de disfagia existentes, a adaptação da textura dos alimentos demanda alto grau de individualização, sendo, geralmente, utilizados alimentos macios, úmidos, liquidificados e/ou picados.

### PORQUE

- II. A viscosidade do alimento é uma das variáveis mais importantes que afetam a deglutição e a dieta rala facilita esse processo, evitando a aspiração.

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.

## Área Livre

## QUESTÃO 26

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado em 1976, tem como objetivo central melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade por meio de uma alimentação adequada.

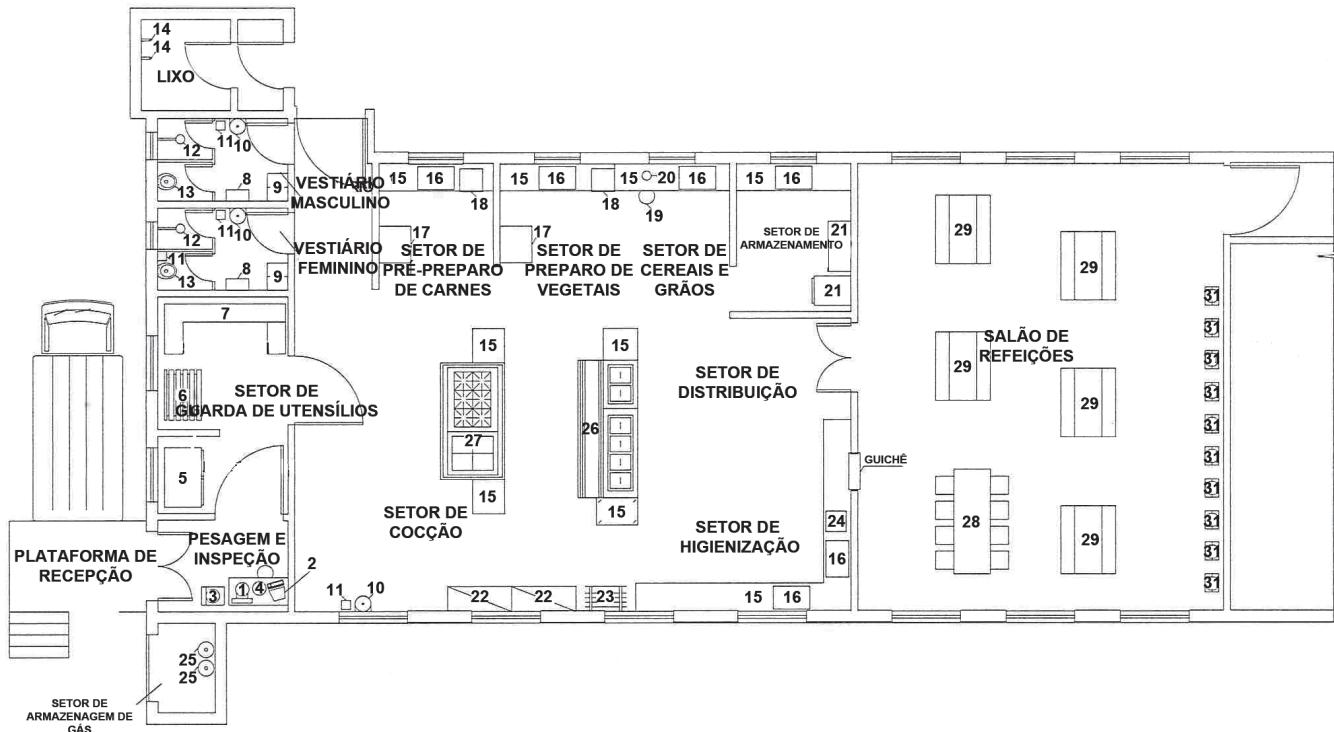
Considerando o PAT e as alterações promovidas em seus parâmetros pela Portaria Interministerial n. 66/2006, assinale a opção correta.

- A** As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% em relação ao Valor Energético Total de 2 000 calorias por dia.
- B** As Unidades de Alimentação e Nutrição cadastradas no PAT deverão promover educação alimentar e nutricional, além de disponibilizar, caso seja solicitada pelo cliente, sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores.
- C** Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, duas porções de frutas e duas porções de legumes e verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e, pelo menos, uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).
- D** Para a execução do PAT, as empresas fornecedoras e prestadoras de serviços de alimentação coletiva deverão ter um responsável técnico, com formação na área de alimentos, visando a promoção da saúde do trabalhador.
- E** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) cadastradas no PAT deverão fornecer aos trabalhadores com doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas para tratamento de suas enfermidades, sem a necessidade de avaliação nutricional desses trabalhadores.



**QUESTÃO 27**

A imagem a seguir representa a planta baixa de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).



SANT'ANA, H. M. P. *Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro: Rubio, 2012 (adaptado).

Considerando o planejamento físico-funcional da UAN representado nessa figura e o fluxo dos alimentos, desde o seu recebimento até a sua distribuição, verifica-se que

- A** o fluxo de matérias-primas propicia cruzamentos indesejáveis.
- B** a disposição dos setores da UAN permite fluxo linear na produção de alimentos.
- C** a localização dos vestiários torna o fluxo de produção de alimentos inadequado.
- D** a localização do setor de guarda de utensílios garante o fluxo de materiais limpos.
- E** a localização do setor de armazenamento propicia a racionalização dos processos de manipulação de alimentos.

Área Livre



## QUESTÃO 28

A I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular, de 2013, apresenta e justifica os mecanismos protetores ou de risco relacionados ao consumo de alguns alimentos.

Considerando essa Diretriz, avalie as afirmações a seguir.

- I. A ingestão de uma unidade de ovo de galinha ao dia é aceitável se o consumo de outros alimentos ricos em colesterol for limitado.
- II. Dado que o óleo de coco é uma importante fonte natural de gorduras saturadas, não é recomendado o seu uso no tratamento dietoterápico de indivíduos com hipercolesterolemia.
- III. Em relação aos queijos, é recomendado que se dê preferência àqueles com menor teor de gordura saturada, como o queijo minas frescal, que pode ser consumido sem restrição.
- IV. Devido ao efeito hipercolesterolêmico do chocolate, que deve-se a presença de ácidos graxos saturados e monoinsaturados, seu consumo deve ser evitado.

É correto apenas o que se afirma em

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

## Área Livre

## QUESTÃO 29

A ingestão de alimentos ricos em açúcar, gordura e sal pode prejudicar a qualidade da dieta e diminuir o interesse das crianças por alimentos saudáveis. Após os seis meses de idade, a criança amamentada deve receber as refeições de acordo com o esquema alimentar preconizado para crianças menores de dois anos de idade.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Dez passos para uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos.*

Brasília, 2010 (adaptado).

A partir das informações apresentadas e do estabelecido no documento citado para o planejamento dietético de crianças menores de dois anos de idade, avalie as afirmações a seguir.

- I. Ao completar oito meses de idade, a criança já pode receber alimentação básica, desde que não sejam utilizados temperos industrializados, excesso de sal, pimenta, entre outros.
- II. Crianças a partir dos seis meses de idade devem realizar no máximo duas refeições diárias, sendo uma papa de frutas e uma papa salgada ou comida de panela.
- III. A alimentação das crianças a partir dos seis meses de idade deve incluir um alimento de cada um dos seguintes grupos: cereais, tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes ou ovos.
- IV. Nesta faixa etária preconiza-se, nas principais refeições, o consumo diário de carnes e de alimentos ricos em vitamina C, para aumentar a absorção de ferro não heme.

É correto apenas o que se afirma em

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



**QUESTÃO 30**

Um paciente com Doença Renal Crônica (DRC), diabetes e hipertensão arterial encontra-se em hemodiálise há 5 anos e está em acompanhamento nutricional de acordo com a sua fase terapêutica, entretanto, mantém hiperfosfatemia refratária, com níveis de paratormônio (PTH) sérico também elevados em relação aos limites estabelecidos.

Disponível em: <<http://www.arquivos.sbn.org.br>>. Acesso em: 27 jun. 2016 (adaptado).

Com base no caso acima exposto, avalie as afirmações a seguir.

- I. A hiperfosfatemia está relacionada à progressão da DRC, que decorre da perda da função renal e da retenção de fósforo sérico.
- II. O tratamento dialítico não remove adequadamente o fósforo sanguíneo e, assim, ocorre balanço positivo dessa substância.
- III. A restrição proteica, recomendada na fase dialítica do tratamento da DRC, pode contribuir para a hiperfosfatemia.
- IV. A prescrição de quelante de fósforo pode ser uma opção terapêutica eficaz para o controle da hiperfosfatemia.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área Livre

**QUESTÃO 31**

A diarreia é uma das complicações mais comuns em pacientes com terapia nutricional enteral por sonda. Sua etiologia é multifatorial e pode ou não estar relacionada à fórmula administrada. A identificação da etiologia da diarreia é o primeiro passo para o seu tratamento.

A partir dessas informações, avalie as afirmações a seguir.

- I. A redução dos episódios de diarreia pode ser obtida com a administração de fibras, probióticos e glutamina.
- II. O uso de fórmulas oligoméricas está indicado nos casos de diarreia persistente, com suspeita de má-absorção.
- III. A oferta de fórmula enteral com imunomoduladores e ômega 3 é recomendada nos casos de diarreia.
- IV. A interrupção da nutrição enteral em pacientes com diarreia é uma conduta que deve ser adotada até a identificação dos fatores etiológicos.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área Livre



## QUESTÃO 32

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo. Uma das principais diretrizes do Programa é o oferecimento de uma alimentação saudável e adequada no âmbito escolar, executada por meio de cardápios elaborados pelo nutricionista responsável, que, no seu planejamento, deverá seguir orientações descritas na Lei n. 11.947/2009, que regulamenta o Programa.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Brasília, 2013 (adaptado).

Com base na regulamentação instrutiva para elaboração do cardápio do PNAE, avalie as afirmações a seguir.

- I. A utilização de gêneros alimentícios básicos deve respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade e pauta-se tanto na sustentabilidade e diversificação agrícola da região do Brasil, quanto na alimentação saudável e adequada.
- II. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas.
- III. Do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, independente da origem do agricultor.
- IV. A observância do percentual de compra de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar poderá ser dispensada quando não houver possibilidade de emissão do documento fiscal; em caso de inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios e quando estes estiverem em condições higiênico-sanitárias inadequadas.

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 33

O tratamento fundamental da Doença Celíaca é a exclusão total da dieta de alimentos e seus derivados que contenham glúten. Atualmente, o mercado oferece uma diversidade de produtos isentos de glúten, no entanto, seu custo elevado inviabiliza o consumo para boa parcela dos pacientes celíacos. Como alternativas para estes, há farinhas industrializadas isentas de glúten ou misturas caseiras de farinha sem glúten para receitas saudáveis.

Considerando essas informações, assinale a opção em que se apresenta uma mistura de farinhas que pode ser usada por pessoas celíacas.

- A** Fécula de batata, tapioca e cevada.
- B** Farinha de trigo, triticale e amaranto.
- C** Farinha de arroz, fécula de batata e araruta.
- D** Farinha de arroz, polvilho doce e semolina.
- E** Semolina, amaranto e trigo sarraceno.



**QUESTÃO 34**

Um grupo de pesquisa desenvolveu um produto probiótico que foi testado com voluntários saudáveis de uma região muito quente no verão. Como esse produto não deveria ter uma perecibilidade muito alta, foi cogitada a utilização da pasteurização lenta no produto fermentado como uma forma de conservação.

Considerando-se essas informações e o método de conservação do produto final probiótico, é correto afirmar que a pasteurização

- A** não pode ser utilizada, pois os microrganismos probióticos são sensíveis a esse processo.
- B** não pode ser utilizada, pois o método considerado adequado para a conservação de produtos probióticos é a esterilização.
- C** pode ser utilizada, pois ela favorece a proliferação dos microrganismos probióticos.
- D** pode ser utilizada, pois as enzimas produzidas pelos microrganismos probióticos são resistentes a essa forma de conservação.
- E** pode ser utilizada, pois os microrganismos probióticos já fermentaram o produto final e poderiam ser inativados nesse processo.

**Área Livre**

**QUESTÃO 35**

O nutricionista que gerencia uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve ter como objetivo elaborar e servir refeições adequadas sob os aspectos sensorial, nutricional e higiênico-sanitário, sem exceder os recursos financeiros previamente estabelecidos. A gestão desses custos é tarefa fundamental do gestor de uma UAN. De modo geral, os custos são classificados, do ponto de vista contábil, como diretos e indiretos e, do ponto de vista econômico, como fixos ou variáveis.

Considerando essas informações, assinale a opção em que o demonstrativo apresenta um maior gasto mensal com custos variáveis.

<b>Tipo de despesas</b>	<b>Gasto mensal (R\$)</b>
Seguros	R\$ 5.000,00
Aluguel	R\$ 4.000,00
Água	R\$ 1.000,00

<b>Tipo de despesas</b>	<b>Gasto mensal (R\$)</b>
Matérial descartável	R\$ 1.000,00
Matéria-prima	R\$ 1.500,00
Aluguel	R\$ 3.000,00

<b>Tipo de despesas</b>	<b>Gasto mensal (R\$)</b>
Seguros	R\$ 1.500,00
Aluguel	R\$ 4.200,00
Material de Limpeza	R\$ 4.000,00

<b>Tipo de despesas</b>	<b>Gasto mensal (R\$)</b>
Água	R\$ 1.000,00
Matéria-prima	R\$ 4.000,00
Seguros	R\$ 3.500,00

<b>Tipo de despesas</b>	<b>Gasto mensal (R\$)</b>
Seguros	R\$ 3.500,00
Aluguel	R\$ 3.000,00
Material de limpeza	R\$ 3.300,00

**Área Livre**



## QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam levantar 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 Caderno de Respostas.

### QUESTÃO 1

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 2

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 3

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 4

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 5

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 6

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 7

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 8

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 9

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.



Área Livre



# ENADE 2016

EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

Área Livre



Área Livre

---





# ENADE 2016

EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DOS ESTUDANTES

10



Ministério  
da Educação



\* R 1 0 2 0 1 6 3 2 \*

