

Domingo de manhã

**IFSULDEMINAS
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO (TAE)**

NUTRICIONISTA

Instruções

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. As orientações apresentadas neste caderno de provas e demais instruções feitas pelos organizadores são complementares ao Edital IFSULDEMINAS nº 233/2025 – Concurso Público para Técnico-Administrativo em Educação.
2. A Prova Objetiva terá duração de 3 (três) horas, incluído o tempo destinado à transcrição na Folha de Respostas, único documento válido para correções, que não serão substituídos devido a quaisquer erros ou danos causados pelo candidato.
3. A saída da sala de provas pelo candidato só será permitida após o período de sigilo, que é de 1 (uma) hora, contado a partir do efetivo início das provas. Após esse período, o candidato poderá levar o caderno de provas.
4. Após entregar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local, não sendo autorizado nem mesmo a utilização de banheiro e bebedouro.
5. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala somente poderão entregar as provas e retirar-se do local, simultaneamente, após assinatura do relatório de aplicação de provas.
6. Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas da Prova Objetiva, em especial seu nome e o número do documento de identificação, cadastrado no ato de inscrição.
7. Marque a Folha de Respostas somente com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, sob pena de impossibilidade de correção, processamento de resultado, atribuição de pontos ou anulação.
8. A Folha de Respostas sem assinatura não tem validade e não deverá ser dobrada, amassada ou rasurada. O candidato também deverá certificar-se de que assinou a lista de presença.
9. Entregue ao aplicador a Folha de Respostas, imprescindivelmente, ao término da realização.

**Controle de
QUALIDADE
Fundatec**



V2_26/09/2025 11:39:16



**Eco
Friendly**
A Fundatec utiliza papel
com certificação florestal
e tinta biodegradável.



Concursos

fundatec

ISO 9001

INSTRUÇÕES SOBRE O CADERNO DE QUESTÕES

- **Este caderno contém 50 questões de múltipla escolha e 16 páginas.**
Ao recebê-lo, verifique se ele está completo, conforme tabela a seguir. Caso não esteja, comunique imediatamente o fiscal de sala. Confira essas informações antes de iniciar a prova.

| Disciplinas | Questões |
|--|-----------|
| Língua Portuguesa | 10 |
| Legislação Aplicada ao Serviço Público | 10 |
| Conhecimentos Específicos | 30 |
| Total | 50 |

- Cada questão apresenta 5 alternativas, de (A) a (E). A questão receberá pontuação nula (zero) se, na folha de respostas, houver marcação de mais de uma alternativa, rasura, ou se for deixada em branco. Faça uma leitura atenta e responda a cada uma das questões.
- Utilize a última folha do caderno de provas como Rascunho.
- O Gabarito e o Caderno de Provas serão divulgados em até 24 horas após o término da prova no endereço eletrônico: concurso.ifsuldeminas.edu.br

Boa prova!

RASCUNHO

Utilize esse espaço para anotar suas respostas

*A anotação neste rascunho NÃO substitui o preenchimento da folha de respostas.

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

Quando a suplementação de magnésio é indicada?*Por Yasmim Girardi*

01 Reduzir a insônia, o estresse, o cansaço e até o in__aço: essas são algumas das promessas
02 atribuídas ao magnésio por quem compartilha rotinas de suplementação na internet. Embora o
03 mineral tenha funções importantes para o organismo, especialistas alertam que o consumo em
04 excesso pode trazer riscos à saúde.

05 No TikTok, já são mais de 120 mil vídeos sobre o tema. No Instagram, a *hashtag* relacionada
06 ao magnésio soma quase 480 mil publicações. Entre elas, profissionais da saúde e usuários
07 comuns dividem dicas sobre os diferentes tipos de suplemento e os benefícios do consumo
08 adicional do mineral.

09 — As pessoas estão muito an__iosas, cansadas e estressadas. Estão vivendo um momento
10 de sobrecarga no trabalho, no casamento e na vida. E, às vezes, buscam um recurso mais rápido,
11 um suplemento que elas tomem e já melhorem, ao invés de regular o sono, fazer terapia e
12 melhorar outros aspectos — avalia a nutricionista Cássia Medino Soares.

13 O magnésio é um mineral essencial para o corpo, envolvido em diferentes funções
14 metabólicas, como a produção de energia, o funcionamento dos músculos e o equilíbrio do
15 sistema nervoso.

16 — Não é incomum ver pessoas com deficiência de magnésio. Sabemos que, no geral, a
17 dieta ocidental moderna de hoje em dia está pobre em magnésio. Mas as pessoas que têm maior
18 cuidado, e contam com uma alimentação mais balanceada, conseguem atingir níveis bem
19 adequados desse mineral — garante a médica nutróloga Camila Perlin Ramos.

20 As especialistas pontuam que a suplementação de magnésio pode contribuir para a melhora
21 de uma série de aspectos fisiológicos e, até mesmo, emocionais. Camila explica que a
22 suplementação desse mineral exige cuidado, uma vez que há mais de 10 tipos de magnésio.
23 Segundo a médica, cada um é ligado a um componente diferente, portanto, as composições
24 apresentam benefícios variados.

25 Através de um exame de sangue, os profissionais de saúde conseguem medir e analisar os
26 níveis de magnésio e relacionar os resultados com as quei__as de cada paciente. Por isso, as
27 duas reforçam que é essencial que a suplementação seja prescrita por um médico ou
28 nutricionista.

29 — A pessoa pode ter excesso de magnésio no corpo por suplementação exagerada ou
30 errada, e aí desenvolver fraqueza muscular, atrapalhar a frequência cardíaca, queda de pressão
31 e, até mesmo, confusão mental — alerta Cássia.

(Disponível em: gauchazh.clicrbs.com.br/saude/noticia/2025/08/quando-a-suplementacao-de-magnesio-e-indicada-saiba-para-que-serve-a-pratica-famosa-nas-redes-sociais-cme0flq4a000t012xoro1az7l.html – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – Considerando o exposto pelo texto, analise as assertivas a seguir:

- I. Apesar do número expressivo de publicações sobre o tema abordado no texto anterior, nem todas são oriundas de fontes com formação na área da saúde.
- II. A deficiência de magnésio no organismo é um fenômeno pouco observável nas populações, por isso a suplementação, frequentemente, pode gerar efeitos negativos.
- III. As demandas do mundo atual têm causado diferentes prejuízos à saúde, e o uso de suplementos é uma via mais popular, devido ao imediatismo de quem a busca.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas I e III.
- E) Apenas II e III.

QUESTÃO 02 – Considerando a ortografia da Língua Portuguesa, assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas tracejadas nas linhas 01, 09 e 26.

- A) ch – c – x
- B) ch – s – x
- C) ch – c – ch
- D) x – s – x
- E) x – c – ch

QUESTÃO 03 – Assinale a alternativa que indica a correta reescrita do trecho a seguir, retirado do texto, de forma que mantenha as corretas relações morfossintáticas e de sentido entre os termos do período.

“Entre elas, profissionais da saúde e usuários comuns dividem dicas sobre os diferentes tipos de suplemento”.

- A) “Entre elas, divide-se dicas sobre os diferentes tipos de suplemento”.
- B) “Entre elas, divide-se dicas dos profissionais da saúde e usuários comuns”.
- C) “Entre elas, dividem-se dicas sobre os diferentes tipos de suplemento”.
- D) “Entre elas, dividiu-se dicas sobre os diferentes tipos de suplemento”.
- E) “Entre elas, dividiram-se dicas dos profissionais da saúde e usuários comuns”.

QUESTÃO 04 – Com base no texto, analise as assertivas abaixo e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Na linha 02, o nexos “Embora” introduz uma ideia oposta ao que vai ser dito na oração subsequente.
- () Na linha 22, o nexos “uma vez que” poderia ser substituído por “ainda que” sem causar alteração ao sentido original do período em que ocorre.
- () Na linha 23, o uso de “portanto” introduz uma conclusão e poderia ser substituído por “logo”, sem causar alterações ao sentido do trecho.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) F – F – V.
- B) F – V – F.
- C) F – V – V.
- D) V – F – F.
- E) V – F – V.

QUESTÃO 05 – De acordo com o texto, considerando o processo de referenciação como mecanismo de coesão, analise as afirmações abaixo:

1. Na linha 06, o pronome “elas” refere-se ao substantivo “*hashtag*”, na linha 05, empregado no singular por se tratar de palavra estrangeira.
2. Na linha 14, a palavra “como” introduz exemplos que ampliam o sentido da expressão “funções metabólicas” nas linhas 13-14.
3. Na linha 23, a expressão “cada um” tem como referente “tipos de magnésio”, na linha 22.
4. Nas linhas 26-27, o termo “as duas” retoma “as especialistas”, na linha 20, que, por sua vez, se refere à nutricionista e à médica que são identificadas nas linhas 12 e 19, respectivamente.

O resultado da somatória dos números correspondentes às afirmações corretas é:

- A) 04.
- B) 05.
- C) 06.
- D) 09.
- E) 10.

QUESTÃO 06 – Assinale a alternativa que indica quantas outras alterações seriam obrigatoriamente necessárias caso a palavra “pessoas” fosse substituída por sua forma singular no trecho a seguir:

“Mas as pessoas que têm maior cuidado, e contam com uma alimentação mais balanceada, conseguem atingir níveis bem adequados desse mineral”.

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

QUESTÃO 07 – A respeito de propostas de alteração da redação de alguns trechos do texto, considerando o sentido das palavras em contexto, analise as assertivas abaixo:

- I. Na linha 01, a supressão da palavra “algumas” e da preposição “de” (contraída ao artigo “a” em “das”) não acarretaria alterações ao sentido do trecho.
- II. Na linha 08, a supressão da palavra “adicional” causaria alteração de sentido ao trecho, tendo em vista que os benefícios abordados são os do consumo extra, e não do consumo natural via alimentação saudável.
- III. Na linha 16, é possível substituir a palavra “incomum” por “atípico” sem causar alteração de sentido ao trecho em que ocorre.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas I e III.
- E) Apenas II e III.

QUESTÃO 08 – Analise as propostas de alteração sugeridas para o trecho a seguir, retirado do texto, considerando-as de modo independente, e assinale V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

“Embora o mineral tenha funções importantes para o organismo, especialistas alertam que o consumo em excesso pode trazer riscos à saúde”.

- () É possível substituir “consumo” pela forma verbal “consumi-lo”, o que acarretaria alterações no trecho a fim de que se mantenha a correção gramatical do período.
- () A locução “em excesso” pode ser substituída por “excessivo” sem prejuízo ao sentido e à correção do trecho.
- () É possível substituir “riscos à saúde” por “riscos para saúde” sem prejuízo à correção gramatical do trecho.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – F – V.
- B) V – V – F.
- C) F – V – F.
- D) F – F – V.
- E) F – V – V.

QUESTÃO 09 – Assinale a alternativa que indica a correta função sintática do termo sublinhado no trecho a seguir:

“é essencial que a suplementação seja prescrita por um médico ou nutricionista”.

- A) Sujeito.
- B) Agente da passiva.
- C) Objeto indireto.
- D) Objeto direto.
- E) Complemento nominal.

QUESTÃO 10 – Considerando o disposto no Manual de Redação da Presidência da República (2018), relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os atributos da Redação Oficial às suas respectivas definições.

Coluna 1

1. Clareza.
2. Precisão.
3. Objetividade.
4. Concisão.
5. Coesão e coerência.
6. Impessoalidade.

Coluna 2

- () Atributo que permite que se perceba a ligação entre as ideias de um texto, fazendo com que as palavras, as frases e os parágrafos estejam entrelaçados, dando continuidade uns aos outros.
- () Qualidade básica de todo texto oficial. É o que garante que nenhum deles seja redigido de forma a dificultar ou impossibilitar sua compreensão, tendo em vista que é inadmissível que os cidadãos não entendam o conteúdo de textos oficiais.
- () Atributo que deriva do princípio constitucional da obrigatoriedade de que a administração pública proceda de modo a não privilegiar ou prejudicar ninguém; e do que entende que a ação administrativa deve ser resultado tão somente da vontade estatal.
- () Qualidade do texto que consegue transmitir o máximo de informações com o mínimo de palavras. Trata-se, exclusivamente, de excluir palavras inúteis, redundâncias e passagens que nada acrescentem ao que já foi dito, pois detalhes irrelevantes são dispensáveis.
- () Atributo que se caracteriza pela articulação da linguagem comum ou técnica para a perfeita compreensão da ideia veiculada no texto, com escolha de expressão ou palavra que não confira duplo sentido ao texto.
- () Atributo que faz com que o texto vá diretamente ao assunto que se deseja abordar, sem voltas e sem redundâncias, conduzindo o leitor ao contato mais direto com o assunto e com as informações, sem subterfúgios, sem excessos de palavras e de ideias.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 5 – 1 – 6 – 4 – 2 – 3.
- B) 1 – 5 – 6 – 3 – 2 – 4.
- C) 5 – 2 – 1 – 4 – 6 – 3.
- D) 5 – 2 – 3 – 4 – 1 – 6.
- E) 6 – 4 – 1 – 5 – 3 – 2.

LEGISLAÇÃO APLICADA AO SERVIÇO PÚBLICO

QUESTÃO 11 – Sobre a remoção, prevista na Lei nº 8.112/1990, analise as assertivas abaixo:

- I. A pedido, independentemente do interesse da administração, há hipótese de remoção para acompanhar cônjuge ou companheiro, desde que o outro servidor tenha sido removido de ofício.
- II. A remoção por motivo de saúde do servidor, cônjuge, companheiro ou dependente exige comprovação por junta médica oficial.
- III. A remoção em virtude de processo seletivo exigirá que o número de interessados seja igual ou inferior ao número de vagas.

Quais estão INCORRETAS?

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

QUESTÃO 12 – A Lei nº 9.784/1999 estabelece os princípios que regem o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal. Entre eles, encontra-se o princípio da:

- A) Finalidade.
- B) Supremacia irrestrita do interesse público sobre o privado.
- C) Reserva legal absoluta em todos os atos administrativos.
- D) Livre conveniência imotivada da Administração.
- E) Inércia da Administração Pública.

QUESTÃO 13 – De acordo com a Lei nº 9.784/1999, o recurso administrativo tem efeito suspensivo:

- A) Sempre, independentemente de decisão da autoridade competente.
- B) Apenas quando deferido pela autoridade competente, salvo disposição legal em contrário.
- C) Nunca, pois recursos administrativos não têm efeito suspensivo.
- D) Exclusivamente quando se tratar de matéria disciplinar.
- E) Apenas se houver determinação judicial nesse sentido.

QUESTÃO 14 – De acordo com a Lei nº 8.429/1992, são requisitos para a configuração de improbidade administrativa:

- I. Negligência administrativa.
- II. Imperícia.
- III. Dolo.
- IV. Erro escusável.

Quais estão corretos?

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

QUESTÃO 15 – Visando as sanções previstas na Lei nº 8.429/1992, o prazo de prescrição para a ação judicial é de ____ anos, contados a partir da _____.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) 5 – ocorrência do fato
- B) 8 – ciência do Ministério Público
- C) 8 – ocorrência do fato
- D) 5 – data em que o agente deixar o cargo
- E) 5 – decisão administrativa final

QUESTÃO 16 – Conforme a Lei nº 11.892/2008, o mandato do(a) Reitor(a) dos Institutos Federais será de ____ anos, _____ recondução.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) 2 – admitida
- B) 4 – admitida
- C) 5 – vedada
- D) 6 – admitida
- E) 4 – vedada

QUESTÃO 17 – Com base no disposto no Decreto nº 1.171/1994, que aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. É vedado ao servidor público ser, em função de seu espírito de solidariedade, conivente com erro ou infração a este Código de Ética ou ao Código de Ética de sua profissão.
- II. É vedado ao servidor público deixar de utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister.
- III. É direito do servidor público usar informações obtidas em razão do cargo em benefício próprio, desde que tal conduta não gere prejuízos a terceiros ou à Administração Pública.
- IV. É dever do servidor público abster-se, de forma absoluta, de exercer sua função, poder ou autoridade com finalidade estranha ao interesse público, mesmo que observando as formalidades legais e não cometendo qualquer violação expressa à lei.

- A) Todas as assertivas estão corretas.
- B) Todas as assertivas estão incorretas.
- C) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
- D) Apenas as assertivas II e IV estão corretas.
- E) Apenas as assertivas I, II e IV estão corretas.

QUESTÃO 18 – João foi aprovado em concurso público para o cargo de Técnico Administrativo em Educação do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, tomando posse em 05/01/2025. Considerando a legislação vigente, o período de estágio probatório de João terá duração de quantos meses?

- A) 12.
- B) 18.
- C) 24.
- D) 36.
- E) 48.

QUESTÃO 19 – Maria, servidora federal concursada do quadro técnico administrativo do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, desconhece a legislação referente ao plano de carreira da categoria. João, seu colega de setor, explicou-lhe que, com base no que dispõe a Lei nº 11.091/2005 e suas alterações, os cargos que compõem o plano de carreira estão organizados em ____ níveis de classificação.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna do trecho acima.

- A) 4
- B) 5
- C) 6
- D) 7
- E) 8

QUESTÃO 20 – Com base nas disposições da Lei nº 8.112/1990, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Os cargos públicos são criados por lei.
- () A nomeação é o ato de investidura do servidor no cargo público.
- () A posse em cargo público é personalíssima, devendo o empossado comparecer ao ato pessoalmente, sendo vedada a realização do ato por meio de procuração, ainda que com poderes específicos.
- () A promoção e a demissão são formas de vacância de cargo público.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) V – F – F – V.
- B) V – V – F – F.
- C) F – F – V – V.
- D) F – V – F – V.
- E) F – V – V – F.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21 – Em bromatologia, a etapa de preparo da amostra é fundamental para garantir resultados confiáveis. Quando se busca determinar o teor de proteína bruta (método de Kjeldahl), a amostra precisa passar por um tratamento específico antes da quantificação. Qual procedimento prévio deve ser realizado?

- A) Secagem em estufa a 40 °C por 24 horas, seguida de homogeneização.
- B) Moagem até passar em peneira de 20 a 40 mesh, independentemente da análise posterior.
- C) Digestão da amostra com ácidos fortes (mineralização ácida).
- D) Homogeneização em liquidificador comum, sem tratamento químico.
- E) Adição de detergentes sintéticos para dispersão, substituindo a digestão ácida.

QUESTÃO 22 – Considerando as Boas Práticas de Laboratório (BPL), assinale a alternativa que está de acordo com as normas de confiabilidade analítica.

- A) A limpeza de vidrarias pode ser feita apenas com enxágue em água destilada.
- B) Reagentes vencidos podem ser usados, desde que o resultado seja conferido em duplicata.
- C) A rastreabilidade dispensa registro de lote de reagentes quando a análise é interna.
- D) Amostras podem ser reprocessadas sem registro, desde que o resultado final esteja correto.
- E) Equipamentos críticos devem ter calibração rastreável, registrada e periódica.

QUESTÃO 23 – De acordo com as práticas mais utilizadas na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), descritas na literatura técnica, quando a unidade opera com diferentes fornecedores (carnes, hortifrutigranjeiros, estocáveis, descartáveis), a forma correta de estruturar o levantamento dos quantitativos é:

- A) Consolidar todos os itens em um único quadro geral, de modo a facilitar a conferência do estoque físico.
- B) Organizar os quantitativos em quadros separados por fornecedor, permitindo alinhamento direto entre gêneros e grupos de insumos.
- C) Priorizar o critério de perecibilidade, agrupando os alimentos por tempo de validade para simplificar o controle de estocagem.
- D) Basear a divisão nos custos de transporte e logística, independentemente do tipo de gênero adquirido.
- E) Centralizar todos os pedidos apenas no fornecedor de maior porte, independentemente da categoria de insumos.

QUESTÃO 24 – Conhecer as características dos alimentos e suas interações é essencial para cozinhar e criar novas receitas. Sobre essas características, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () A gelatinização é a capacidade de um alimento de formar gel, exemplificada no amido submetido à cocção em excesso de água.
- () A coagulação ocorre principalmente em proteínas, resultando em conversão ao estado sólido, como no ovo cozido.
- () A embebição é sinônimo de solubilidade, pois ambos se referem à dissolução de partículas em solventes.
- () Espumas podem ser tanto líquidas (clara de ovo em neve) quanto sólidas (pão e sorvete), variando conforme a fase dispersante.
- () No estado sólido, a manteiga exemplifica um sistema em que a fase dispersante é líquida e a fase miscelar é sólida.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – V – F.
- B) V – F – V – V – V.
- C) F – V – F – F – V.
- D) V – F – V – F – F.
- E) F – F – F – V – V.

QUESTÃO 25 – No preparo dos alimentos, os diferentes processos de cocção baseiam-se em distintos métodos de transmissão de calor. Em relação a esses métodos, é correto afirmar que a:

- A) Condução exige utensílios metálicos e ocorre apenas na superfície dos alimentos.
- B) Convecção ocorre pelo movimento de moléculas aquecidas em líquidos, como no cozimento de arroz e sopas.
- C) Irradiação transmite energia por ondas eletromagnéticas, como no forno de micro-ondas.
- D) Condução corresponde ao aquecimento por ar quente circulante em fornos ventilados.
- E) Irradiação depende da movimentação de líquidos internos, semelhante à convecção.

QUESTÃO 26 – As leguminosas são importantes fontes de proteínas e minerais, mas contêm fatores antinutricionais. Em relação a esses fatores, assinale a alternativa correta.

- A) O remolho e a cocção reduzem os oligossacarídeos fermentáveis, sendo suficientes para eliminar a flatulência associada ao consumo de leguminosas.
- B) Os polifenóis, ao interagirem com a vitamina C, aumentam a biodisponibilidade do ferro, potencializando sua absorção.
- C) A rafinose e a estaquiose são oligossacarídeos facilmente digeridos pelas amilases pancreáticas, sem participação no processo fermentativo intestinal.
- D) O cálcio associado às leguminosas reduz o efeito dos fitatos, favorecendo a absorção do ferro.
- E) Os fitatos e polifenóis quelam minerais como ferro e zinco, reduzindo sua absorção. Entretanto, a presença de vitamina C na refeição contribui para atenuar esse efeito, aumentando a biodisponibilidade do ferro.

QUESTÃO 27 – A casca do ovo é composta principalmente por carbonato de cálcio e apresenta poros recobertos por uma cutícula de cera. Considerando sua estrutura e implicações sanitárias, assinale a alternativa correta.

- A) A porosidade da casca permite trocas gasosas, e a cutícula garante proteção definitiva contra a penetração de microrganismos.
- B) A coloração da casca está associada ao valor nutritivo do ovo, sendo ovos vermelhos mais ricos em carotenoides.
- C) A casca fornece cálcio altamente biodisponível, podendo ser estimulada como fonte alternativa na alimentação humana.
- D) A cutícula de cera sela os poros, reduzindo a entrada de contaminantes, porém, essa proteção pode ser comprometida por lavagem inadequada.
- E) O risco de contaminação por *Salmonella* é irrelevante quando a casca está íntegra, independentemente da permeabilidade natural de seus poros.

QUESTÃO 28 – O leite UHT (ultrapasteurizado) é microbiologicamente estável e pode ser armazenado em temperatura ambiente por meses, sem necessidade de refrigeração antes da abertura. Em relação a esse tipo de leite, assinale a alternativa correta.

- A) O processo UHT mantém integralmente a disponibilidade de aminoácidos essenciais.
- B) O leite UHT é mais adequado para fabricação de queijos do que o pasteurizado.
- C) O leite UHT só apresenta estabilidade microbiológica quando mantido sob refrigeração contínua, não sendo recomendado armazenamento prolongado em temperatura ambiente.
- D) Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e consumido em poucos dias, devido à perda da condição asséptica da embalagem.
- E) A validade do leite UHT é semelhante à do pasteurizado, geralmente limitada a até 10 dias, mesmo em embalagens fechadas.

QUESTÃO 29 – Engloba frutas constituídas por boa qualidade, maduras e bem desenvolvidas, com conformação uniforme, podendo apresentar pequenos defeitos (como pequenas manchas na casca), desde que não prejudiquem sua aparência geral. O trecho refere-se a qual categoria de classificação de frutas?

- A) Extra.
- B) De Primeira (Classe I).
- C) De Segunda (Classe II).
- D) De Terceira (Classe III).
- E) Seleccionadas.

QUESTÃO 30 – Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os conceitos da Ficha Técnica de Preparo (FTP) às suas respectivas definições.

Coluna 1

1. Peso Bruto (PB).
2. Peso Líquido (PL).
3. Fator de Correção (FC).
4. Fator de Cocção (FCy).
5. *Per capita*.

Coluna 2

- () Quantidade do alimento após o pré-preparo, com retirada de partes não comestíveis.
- () Razão entre o peso bruto e o peso líquido do alimento.
- () Quantidade do alimento consumido por pessoa, considerando perdas e rendimentos.
- () Quantidade do alimento sem passar pelo pré-preparo.
- () Razão entre o peso do alimento cozido e o peso líquido.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 2 – 3 – 5 – 1 – 4.
- B) 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- C) 2 – 5 – 3 – 1 – 4.
- D) 3 – 2 – 5 – 1 – 4.
- E) 1 – 3 – 4 – 2 – 5.

QUESTÃO 31 – No Brasil, a investigação e o controle das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são apoiados por sistemas específicos de vigilância epidemiológica. Sobre esse processo, assinale a alternativa correta.

- A) O sistema de notificação de surtos de DTA no Brasil existe desde a década de 1980, sob coordenação do Ministério da Agricultura.
- B) Apenas casos confirmados laboratorialmente devem ser notificados, sendo a comunicação de suspeitas opcional.
- C) A investigação epidemiológica de surtos de DTA é de competência exclusiva da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), sem participação das secretarias estaduais ou municipais.
- D) O sistema VE-DTA registra apenas o número de casos notificados, sem incluir dados sobre mortalidade, letalidade ou agentes etiológicos.
- E) A notificação compulsória de casos suspeitos ou surtos de DTA ao sistema VE-DTA/Sinan deve ser feita tão logo identificados, permitindo a adoção precoce de medidas de controle.

QUESTÃO 32 – O botulismo é uma intoxicação alimentar grave e de alta letalidade, considerada emergência de saúde pública. Em relação a essa doença, assinale a alternativa correta.

- A) Embora não haja transmissão interpessoal comprovada, o botulismo é considerado contagioso em surtos domiciliares.
- B) A toxina botulínica é resistente a 100 °C por vários minutos, mantendo sua atividade mesmo após o aquecimento do alimento.
- C) O período de incubação do botulismo alimentar varia de 12 a 72 horas, e sua suspeita exige notificação imediata ao sistema de vigilância epidemiológica.
- D) A forma intestinal é a mais comum, associada ao consumo de conservas caseiras e embutidos mal processados.
- E) A investigação epidemiológica de casos suspeitos de botulismo só deve ser realizada após confirmação laboratorial, dada sua baixa frequência.

QUESTÃO 33 – Antropozoonose de alta morbimortalidade, com curso clínico bifásico (fase aguda e fase crônica, podendo evoluir para formas cardíaca, digestiva ou cardiodigestiva). Tradicionalmente transmitida por vetor triatomíneo. Hoje, no Brasil, os surtos concentram-se na região amazônica, associados ao consumo de alimentos contaminados, como açaí e caldo de cana. Qual é o agente etiológico da doença descrita?

- A) *Toxoplasma gondii*.
- B) *Trypanosoma cruzi*.
- C) *Salmonella Typhi*.
- D) Rotavírus.
- E) *Brucella* spp.

QUESTÃO 34 – Doença bacteriana aguda, relacionada a saneamento inadequado e más condições de higiene. O quadro clínico inclui febre alta, cefaleia, anorexia, esplenomegalia, manchas rosadas no tronco e, em alguns casos, bradicardia relativa (sinal de Faget). É conhecida como a “doença das mãos sujas” pela possibilidade de transmissão direta ou via alimentos contaminados. Qual é o agente etiológico da doença descrita?

- A) *Salmonella Typhi*.
- B) *Vibrio cholerae* O1/O139.
- C) *Toxoplasma gondii*.
- D) *Trypanosoma cruzi*.
- E) Rotavírus.

QUESTÃO 35 – Doença relacionada à ingestão de carne bovina crua ou malcozida, proveniente de animais criados em pastos contaminados por águas de fossa ou sem inspeção sanitária. O período de incubação geralmente varia entre 2 e 3 meses, podendo se estender por alguns meses até a percepção clínica. O quadro inclui mal-estar indefinido, fome excessiva, perda de peso e dor abdominal. Qual é o agente etiológico mais provável da doença descrita?

- A) *Diphyllobothrium latum*.
- B) *Entamoeba histolytica*.
- C) *Giardia lamblia*.
- D) *Taenia saginata*.
- E) *Ascaris lumbricoides*.

QUESTÃO 36 – Na nutrição humana, os carboidratos fornecem energia essencial e dividem-se em categorias estruturais. Sobre os dissacarídeos, analise as assertivas abaixo:

- I. A sacarose ocorre naturalmente em muitos alimentos e é amplamente utilizada em produtos processados.
- II. O açúcar invertido é uma mistura de glicose e frutose, sendo mais doce que a sacarose em mesmas concentrações.
- III. A lactose é formada quase exclusivamente em animais lactantes.
- IV. A maltose é encontrada em abundância em frutas tropicais, sendo fonte relevante de carboidratos naturais.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 37 – Os nutrientes minerais são reconhecidos como essenciais para a função humana. Sobre o metabolismo e a regulação dos minerais, assinale a alternativa correta.

- A) O ferro absorvido na forma não heme pode ser armazenado nas células intestinais ligado à ferritina, sendo eliminado junto com o enterócito se não for exportado para a circulação.
- B) O zinco absorvido pode se ligar à metalotioneína no enterócito e, se não for transferido para a circulação, permanece na célula e é eliminado com sua descamação.
- C) Os íons de cálcio permanecem livres no citosol dos enterócitos até serem transportados diretamente para o sangue.
- D) Os minerais quelados a proteínas intracelulares não podem ser excretados, permanecendo no organismo.
- E) O excesso de minerais absorvidos é eliminado por difusão direta para a urina ainda na mucosa intestinal.

QUESTÃO 38 – Na gestação, o ácido fólico é essencial para diversos processos metabólicos. Segundo o Ministério da Saúde, qual é a dose diária recomendada de ácido fólico para gestantes no 3º trimestre?

- A) 200 µg.
- B) 300 µg.
- C) 400 µg.
- D) 800 µg.
- E) 1.000 µg.

QUESTÃO 39 – O colostro é o primeiro leite, perfeito para nutrir o recém-nascido. Comparado ao leite maduro, o colostro apresenta:

- A) Mais proteínas, vitaminas lipossolúveis, minerais e imunoglobulinas.
- B) Mais lactose, gorduras e menos anticorpos.
- C) Composição semelhante, variando apenas no volume secretado.
- D) Menos vitaminas hidrossolúveis, porém maior teor de carboidratos.
- E) Maior densidade calórica, porém com menor aporte imunológico.

QUESTÃO 40 – Durante a avaliação da amamentação, um dos sinais de pega adequada é a posição da aréola visível, que deve estar:

- A) Igual acima e abaixo da boca do bebê.
- B) Predominantemente visível abaixo da boca do bebê.
- C) Totalmente dentro da boca do bebê, não aparente.
- D) Restrita ao mamilo dentro da boca, não visível.
- E) Predominantemente visível acima da boca do bebê.

QUESTÃO 41 – Considerando as recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (Ministério da Saúde, 2019), qual conduta é mais adequada para a evolução da consistência dos alimentos na introdução alimentar?

- A) Manter a consistência líquida até a dentição estar completa, para reduzir risco de engasgos e facilitar a digestão.
- B) Iniciar a introdução somente com alimentos cozidos, para facilitar a digestão e a mastigação.
- C) Utilizar sopas e caldos como base da alimentação complementar, por fornecerem maior densidade energética e facilidade de aceitação.
- D) Oferecer inicialmente alimentos amassados com garfo, evoluindo para picados, raspados ou em pedaços que estimulem mastigação.
- E) Não ofertar alimentos em pedaços, pois a criança ainda não possui coordenação motora para levá-los à boca com segurança.

QUESTÃO 42 – Em relação ao uso de óleos, sal e temperos no preparo das refeições da criança, conforme o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos (2019), analise as assertivas abaixo:

- I. Os óleos vegetais, como os de soja, milho, girassol e azeite de oliva, podem ser utilizados no preparo em pequenas quantidades, pois seu excesso aumenta a densidade calórica das refeições.
- II. O Guia recomenda que a comida da criança seja totalmente sem sal até os 2 anos de idade, para evitar risco futuro de hipertensão.
- III. Preparações fritas, mesmo quando feitas com óleos vegetais, devem ser evitadas, pois concentram calorias em excesso.
- IV. O uso de temperos naturais deve ser estimulado, enquanto os temperos industrializados devem ser evitados.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 43 – Estão entre as manifestações endócrinas relacionadas à obesidade em crianças e adolescentes:

- A) Pubarca precoce, resistência à insulina e ginecomastia.
- B) Hipotireoidismo primário, pubarca tardia e síndrome de Cushing.
- C) Hipogonadismo hipogonadotrófico, deficiência de GH e atraso de puberdade.
- D) Hipertireoidismo, ginecomastia e hipocalcemia.
- E) Hiperandrogenismo ovariano, mas sem relação com resistência insulínica, em meninas obesas.

QUESTÃO 44 – A antecipação da menarca em meninas adolescentes com excesso de peso exige atenção, pois nessa fase já se alcançou aproximadamente ____ da estatura final prevista.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna do trecho acima.

- A) 70%
- B) 80%
- C) 85%
- D) 90%
- E) 95%

QUESTÃO 45 – Segundo a nova classificação da ABESO/SBEM (2022), o parâmetro considerado como ponto de partida para avaliar a resposta ao tratamento da obesidade é:

- A) Peso máximo já atingido ao longo da vida (MWAL).
- B) IMC atual do paciente.
- C) Circunferência abdominal.
- D) Peso médio habitual dos últimos 5 anos.
- E) Percentual de gordura corporal por bioimpedância.

QUESTÃO 46 – Um adulto com IMC máximo entre 30 e 40 que obtém perda de peso superior a 10%, segundo os critérios da ABESO/SBEM (2022), deve ser classificado como:

- A) Obesidade reduzida.
- B) Sobrepeso.
- C) Remissão da obesidade.
- D) Obesidade grave.
- E) Obesidade controlada.

QUESTÃO 47 – O Volume Corpuscular Médio (VCM) é um importante indicador no hemograma. Em qual situação nutricional é esperado um VCM elevado?

- A) Deficiência de ferro.
- B) Traço talassêmico.
- C) Insuficiência renal crônica.
- D) Deficiência de vitamina B12.
- E) Anemia de doença crônica.

QUESTÃO 48 – Em relação à albumina como marcador nutricional, assinale a alternativa correta.

- A) É sensível para identificar desnutrição aguda, pois se altera rapidamente diante de déficit proteico.
- B) Apresenta meia-vida de aproximadamente 20 dias, sendo mais útil para avaliar o estado nutricional em longo prazo.
- C) Tem sua concentração sérica estável mesmo em condições inflamatórias, sendo considerada marcador específico de ingestão proteica.
- D) Representa cerca de 30% das proteínas séricas totais, sendo inferior à fração de globulinas.
- E) Sua principal função é o transporte de lipídios, não interferindo significativamente na pressão coloidosmótica.

QUESTÃO 49 – Em relação aos marcadores laboratoriais do metabolismo do ferro, assinale a alternativa correta.

- A) A ferritina sérica é um marcador fidedigno das reservas de ferro mesmo em pacientes com inflamação aguda.
- B) O ferro sérico é considerado o padrão-ouro para diagnóstico de deficiência de ferro, pois não sofre variações circadianas significativas.
- C) A ferritina sérica reflete as reservas corporais de ferro em adultos saudáveis, sendo que 1 ng/mL equivale aproximadamente a 8 mg de ferro estocado.
- D) Os níveis de ferro sérico são estáveis ao longo do dia, razão pela qual isoladamente fornecem avaliação confiável do estado de ferro.
- E) Durante estados inflamatórios, os níveis de ferritina tendem a diminuir devido à maior utilização de ferro pelas células.

QUESTÃO 50 – Sobre a utilização da hemoglobina A1C (HbA1C) no diagnóstico e acompanhamento do diabetes, assinale a alternativa correta.

- A) A HbA1C reflete as flutuações glicêmicas dos últimos dias, sendo sensível a alterações agudas após infecção ou estresse.
- B) A relação entre HbA1C e glicemia não sofre interferência de condições que alteram a vida média dos eritrócitos, como a anemia hemolítica.
- C) Valores de HbA1C são mais indicados para estimar hipoglicemias do que para avaliar o controle glicêmico médio.
- D) Pode ser utilizada como critério diagnóstico de diabetes melito, mas não é recomendada para diagnóstico de diabetes gestacional.
- E) O exame tem pouca utilidade no acompanhamento nutricional, pois não se relaciona às modificações da ingestão alimentar.

Utilize este espaço para fazer seu rascunho