



**SIMULADO
ESPECIAL**

Transpetro Saúde

Nível Superior
Ênfase 29 - Nutrição
Pós-Edital

ESTRATÉGIA SAÚDE

Caderno de Prova

Nome: _____

INFORMAÇÕES SOBRE O SIMULADO

1. Este simulado conta com questões focadas para o concurso **TRANSPETRO**;
2. A prova contém itens que abordam conhecimentos cobrados no edital do concurso;
3. As questões são inéditas e foram elaboradas pelos nossos professores com base no perfil da banca organizadora;
4. A participação no ranking classificatório só será permitida até o horário de liberação do gabarito;

PREENCHA SEU GABARITO

Clique no link, ou copie e cole no seu navegador, para preencher seu gabarito.

<https://forms.gle/JvH396oFZSVddZYaA>

01 - (A)(B)(C)(D)(E)	15 - (A)(B)(C)(D)(E)	29 - (A)(B)(C)(D)(E)	43 - (A)(B)(C)(D)(E)	57 - (A)(B)(C)(D)(E)
02 - (A)(B)(C)(D)(E)	16 - (A)(B)(C)(D)(E)	30 - (A)(B)(C)(D)(E)	44 - (A)(B)(C)(D)(E)	58 - (A)(B)(C)(D)(E)
03 - (A)(B)(C)(D)(E)	17 - (A)(B)(C)(D)(E)	31 - (A)(B)(C)(D)(E)	45 - (A)(B)(C)(D)(E)	59 - (A)(B)(C)(D)(E)
04 - (A)(B)(C)(D)(E)	18 - (A)(B)(C)(D)(E)	32 - (A)(B)(C)(D)(E)	46 - (A)(B)(C)(D)(E)	60 - (A)(B)(C)(D)(E)
05 - (A)(B)(C)(D)(E)	19 - (A)(B)(C)(D)(E)	33 - (A)(B)(C)(D)(E)	47 - (A)(B)(C)(D)(E)	61 - (A)(B)(C)(D)(E)
06 - (A)(B)(C)(D)(E)	20 - (A)(B)(C)(D)(E)	34 - (A)(B)(C)(D)(E)	48 - (A)(B)(C)(D)(E)	62 - (A)(B)(C)(D)(E)
07 - (A)(B)(C)(D)(E)	21 - (A)(B)(C)(D)(E)	35 - (A)(B)(C)(D)(E)	49 - (A)(B)(C)(D)(E)	63 - (A)(B)(C)(D)(E)
08 - (A)(B)(C)(D)(E)	22 - (A)(B)(C)(D)(E)	36 - (A)(B)(C)(D)(E)	50 - (A)(B)(C)(D)(E)	64 - (A)(B)(C)(D)(E)
09 - (A)(B)(C)(D)(E)	23 - (A)(B)(C)(D)(E)	37 - (A)(B)(C)(D)(E)	51 - (A)(B)(C)(D)(E)	65 - (A)(B)(C)(D)(E)
10 - (A)(B)(C)(D)(E)	24 - (A)(B)(C)(D)(E)	38 - (A)(B)(C)(D)(E)	52 - (A)(B)(C)(D)(E)	66 - (A)(B)(C)(D)(E)
11 - (A)(B)(C)(D)(E)	25 - (A)(B)(C)(D)(E)	39 - (A)(B)(C)(D)(E)	53 - (A)(B)(C)(D)(E)	67 - (A)(B)(C)(D)(E)
12 - (A)(B)(C)(D)(E)	26 - (A)(B)(C)(D)(E)	40 - (A)(B)(C)(D)(E)	54 - (A)(B)(C)(D)(E)	68 - (A)(B)(C)(D)(E)
13 - (A)(B)(C)(D)(E)	27 - (A)(B)(C)(D)(E)	41 - (A)(B)(C)(D)(E)	55 - (A)(B)(C)(D)(E)	69 - (A)(B)(C)(D)(E)
14 - (A)(B)(C)(D)(E)	28 - (A)(B)(C)(D)(E)	42 - (A)(B)(C)(D)(E)	56 - (A)(B)(C)(D)(E)	70 - (A)(B)(C)(D)(E)

RANKING CLASSIFICATÓRIO

Confira sua nota e posição no Ranking Classificatório e saiba o seu desempenho.

<http://estrategi.ac/7vx8e3>

SISTEMA DE QUESTÕES

Acesse o link abaixo para fazer este simulado no Sistema de Questões.

<https://bit.ly/4i5Fwmv>

CONHECIMENTOS GERAIS**LÍNGUA PORTUGUESA***Adriana Figueiredo***TEXTO 1**

O avanço da inteligência artificial no mercado editorial deixou de ser uma questão futurista e tornou-se um desafio concreto para leitores, editoras e plataformas de publicação. A proliferação de livros gerados automaticamente por algoritmos já forçou grandes empresas a adotarem medidas restritivas para conter o fenômeno.

O problema vai além da qualidade literária. Foram identificados e-books sobre coleta de cogumelos, publicados nessas plataformas de autopublicação, que indicavam espécies venenosas como se fossem comestíveis. O episódio ilustra como conteúdos gerados por IA sem supervisão adequada podem representar riscos concretos à saúde e à segurança das pessoas. A preocupação é que esse tipo de erro não fique restrito a guias de cogumelos, mas se expanda para obras de saúde e outros temas sensíveis, influenciando a forma como as pessoas pensam e o que consomem.

Diante desse cenário, cresce a discussão sobre a necessidade de rotular claramente o que foi produzido por inteligência artificial. A União Europeia já aprovou uma lei de regulamentação de IA que entra em vigor em agosto e exige que empresas identifiquem o que é ou não gerado por algoritmos. A proposta é que o leitor tenha o direito de escolher, sendo informado sobre a origem do conteúdo que consome. Para livros mais técnicos ou manuais, a presença da IA pode ser menos incômoda, mas no campo da literatura, a questão ganha outra dimensão.

Os dados sobre o uso da inteligência artificial no Brasil reforçam a urgência do debate: 70% dos brasileiros afirmam utilizar IA em seu trabalho, índice superior à média global de 54%. Quase 30% dos colaboradores no país a utilizam diariamente. A distinção entre usar a IA como ferramenta de apoio — para corrigir erros ou auxiliar na escrita — e delegar a ela a criação integral de uma obra é apontada como um ponto central da discussão. Com o avanço tecnológico, surge ainda outra questão: em breve, será possível identificar se um texto foi escrito por um humano ou por uma máquina?

Fonte: CNN Brasil. Adaptado.

1. De acordo com o texto, os livros gerados por IA
 - a) carecem apenas de qualidade literária, mas podem ser boas alternativas para outros gêneros.
 - b) não oferecem riscos à segurança dos leitores, desde que publicados em plataformas de autopublicação.
 - c) são uma preocupação restrita ao futuro, uma vez que seus efeitos ainda não são observados no mercado editorial.
 - d) levaram grandes empresas a adotar medidas restritivas para conter a proliferação de conteúdos produzidos automaticamente.
 - e) podem apresentar informações incorretas apenas quando abordam temas relacionados à botânica.
2. Ao afirmar que há uma distinção entre empregar a IA como recurso de apoio e delegar a ela a criação completa de uma obra, o autor
 - a) defende que a inteligência artificial deve ser utilizada exclusivamente para corrigir erros gramaticais.
 - b) sugere que a utilização da inteligência artificial é pouco expressiva no mercado de trabalho.
 - c) indica preocupação com a possibilidade de a IA substituir profissionais em diversas áreas.
 - d) aponta que a responsabilidade pela criação de uma obra deve ser atribuída a uma inteligência artificial.
 - e) considera que a criação completa de obras por inteligência artificial é prejudicial.

3. No texto, o referente do pronome em destaque está corretamente explicitado entre colchetes na seguinte passagem:

- a) e-books sobre coleta de cogumelos, publicados nessas plataformas de autopublicação, que indicavam espécies venenosas como se fossem comestíveis [plataformas de autopublicação]
- b) A preocupação é que esse tipo de erro não fique restrito a guias de cogumelos [riscos concretos]
- c) Diante desse cenário, cresce a discussão sobre a necessidade de rotular [guias de cogumelos]
- d) A União Europeia já aprovou uma lei de regulamentação de IA que entra em vigor em agosto [lei de regulamentação]
- e) 70% dos brasileiros afirmam utilizar IA em seu trabalho [trabalho]

*O avanço da inteligência artificial no mercado editorial deixou de ser uma questão futurista e tornou-se um desafio **concreto** para leitores, editoras e plataformas de publicação. (1º PARÁGRAFO)*

4. No trecho acima, a palavra que pode substituir "concreto", sem alterar o sentido do trecho, é

- a) integral
- b) real
- c) complementar
- d) sólido
- e) típico

5. A palavra destacada em "Para livros mais técnicos ou manuais" (3º parágrafo) traz para o trecho uma ideia de

- a) adição
- b) adversidade
- c) tempo
- d) intensidade
- e) quantidade

6. No que se refere ao emprego da vírgula, a frase que atende aos aspectos da escrita formal do português, respeitando-se a norma-padrão da Língua Portuguesa, é:

- a) Ao finalizar a apresentação, o professor prosseguiu com as perguntas dos alunos.
- b) A prática regular de exercícios físicos contribui, para a saúde da população.
- c) O aumento do custo de vida, tem levado muitas famílias a rever seus hábitos de consumo.
- d) Durante a longa viagem os turistas conheceram museus, parques e construções centenárias.
- e) Embora os avanços tecnológicos facilitem, diversas atividades seu uso exige responsabilidade

7. Em relação às regras de concordância, a palavra em destaque está de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa em:

- a) O relatório continha informações e dados **atualizadas** sobre a pesquisa.
- b) A equipe demonstrou dedicação e empenho **extraordinários** na execução do projeto.
- c) A empresa contratou profissionais e técnicos **qualificados** para o novo setor.
- d) A comissão considerou **inadequado** a proposta e o regulamento apresentados.
- e) A instituição promoveu palestras e discussões **necessários** à formação dos servidores.

8. O acento grave indicador de crase deve ser utilizado, de acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa, na palavra destacada em:

- a) Os pesquisadores começaram a analisar os resultados da pesquisa.
- b) Entregou o documento a uma funcionária do setor administrativo.
- c) Os candidatos compareceram a entrevista com antecedência.
- d) Elaborou-se o relatório a partir dos dados coletados no semestre anterior.
- e) O diretor fez referência a medidas adotadas pela instituição.

9. A frase em que a concordância do verbo em destaque está empregada de acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa é:
- a) **Divulgaram-se** os resultados da pesquisa sobre os impactos da inteligência artificial.
 - b) **Podem haver** riscos associados ao uso indiscriminado de sistemas automatizados.
 - c) **Fazem** dois anos que a empresa iniciou seus investimentos em inovação tecnológica.
 - d) **Tratam-se** de ferramentas inovadoras que transformam a maneira como as empresas analisam dados.
 - e) A utilização de algoritmos avançados **permitem** que as máquinas identifiquem padrões em grandes volumes de dados.
10. De acordo com a norma-padrão da língua portuguesa, a palavra corretamente acentuada está no seguinte trecho:
- a) O uso das novas tecnologias exige **critério** na interpretação dos resultados.
 - b) desenvolvimento de novas soluções depende de **idéias** criativas.
 - c) Os **papeis** desempenhados pelos profissionais estão mudando.
 - d) O uso excessivo de telas pode causar **enjôo** em algumas pessoas.
 - e) A empresa decidiu **pôr** em prática novas estratégias de vendas.

LÍNGUA INGLESA

Adolfo Sá

My critics think speaking fluently is vital for fee-paying pupils, but not for anyone else. Here's why I reject that

Private schools don't leave confident communication to chance. They teach it. Debating, public speaking, presentations, interview preparation. It's all part of the deal. And parents paying the fees would soon have

something to say if it wasn't. They know that being able to speak up, make your case and hold your own can open doors. I want that for every young person, wherever they grow up and whichever school they go to.

This matters now more than ever. [Young people](#) are more connected than they've ever been, yet too many feel isolated and unheard. Social media is transforming their friendships and relationships. Artificial intelligence is changing the world they will work in. And in an age dominated by screens and algorithms, the human ability to connect, communicate and make yourself heard has never been more important. But the ability to find your voice should never depend on your parents' income or the school you attend.

Spoken communication is not a soft skill or a bolt on. That is why we are strengthening oracy across the curriculum, from primary to post-16, in all types of lessons and subjects. Being good or not good at these skills affects whether a young person can get ahead. Yet critics have called our proposals a sign of "[dumbing down](#)" and a departure from high standards. This is hypocrisy. Support for developing these skills has stretched across political divides for years. It's what we want, but also the wish of Conservatives, such as ex schools minister [Nick Gibb](#) and former culture minister [Lucy Frazer](#).

I do not accept a two-tier system where confident communication is seen as essential for children whose parents can afford school fees, but optional for everyone else.

Raising standards means giving children knowledge, and the confidence to use it, hold their own, make their case, seize opportunities and succeed in work and life. And the evidence supports this. The Education Endowment Foundation identifies oral language approaches as [among the most effective interventions available](#), with particularly strong benefits for disadvantaged pupils, delivering six months' worth of additional progress in primary school and five months in secondary school.

Earlier this week, author Michael Rosen [welcomed a rebalancing](#) towards speaking as a key component of how we use language, calling it "a great bridge between the mind and the page", and the basis of our thinking.

And former general secretary of the Association of School and College Leaders, Geoff Barton, [now chair of the Oracy Education Commission](#), pointed to high-performing systems in Japan, Singapore and the

Netherlands, where pupils in maths, for example, are expected to explain their reasoning, listen to others and defend their approach. Far from lowering standards, he said it makes them better mathematicians.

Employers understand this too. When they talk about work readiness, they mean being able to articulate yourself, work with others, respond to feedback and deal confidently with customers and clients. A recent Chartered Management Institute [survey](#) found managers concerned about gaps in workplace readiness, specifically highlighting gaps in communication skills.

The evidence has not changed, the politics has. Because this was never really about standards. It was about who gets the chance to succeed. And if we're serious about social mobility, raising standards and tackling the fact that one in eight young people are not in education, employment or training, we cannot pretend that the ability to communicate, persuade, present ideas and work with others does not matter.

<https://www.theguardian.com/commentisfree/2026/oct/19/young-people-speak-fluently-oracy-skills-pupils-schools>

11. The main argument of the text is that

- a) social media has destroyed young people's ability to communicate.
- b) confident communication should be taught to every pupil, regardless of background.
- c) private schools should no longer teach debating and public speaking.
- d) oracy skills matter less than written exams in schools.
- e) artificial intelligence will make human communication obsolete.

12. In "**Yet** critics have called our proposals a sign of 'dumbing down'", the word **Yet** expresses

- a) addition.
- b) cause.
- c) time.
- d) purpose.
- e) contrast.

13. According to the text, the Education Endowment Foundation found that oral language approaches

- a) are among the least effective interventions in schools.
- b) benefit only pupils in private education.
- c) have no measurable impact on disadvantaged pupils.
- d) are among the most effective interventions, especially for disadvantaged pupils.
- e) work only in secondary school.

14. In "*Spoken communication is not a soft skill or a **bolt on***", the expression **a bolt on** means a(n)

- a) essential requirement.
- b) optional extra.
- c) expensive resource.
- d) government policy.
- e) natural ability.

15. In "*being able to speak up, make your case and **hold your own** can open doors*", the expression **hold your own** is closest in meaning to

- a) defend your position.
- b) remain silent.
- c) follow instructions.
- d) wait for approval.
- e) change your mind.

16. In the sentence "**This matters now more than ever.**", the pronoun "**this**" refers to:

- a) The high school fees paid by parents.
- b) The ability to speak up, make your case and hold your own.
- c) The way social media transforms friendships.
- d) The critics' accusation of "dumbing down".
- e) The artificial intelligence that will change the world of work.

17. In the sentence "**But the ability to find your voice should never depend on your parents' income or the school you attend.**" (*Mas a capacidade de encontrar sua voz nunca deveria depender da renda dos seus pais ou da escola que você frequenta.*), "**should**" expresses:

- a) Obligation
- b) possibility
- c) Expectation
- d) Ability
- e) Permission

18. According to the author, a "two-tier system" would be:

- a) a system in which private schools teach oracy only to gifted pupils.
- b) a system in which employers select the most articulate candidates.
- c) a system in which all pupils receive the same oracy training regardless of background.
- d) a system in which teachers decide which pupils should learn public speaking.
- e) A system in which confident communication is essential for tuition-paying pupils, whereas it remains voluntary for all other students.

19. In the sentence "**A recent Chartered Management Institute survey found managers concerned about gaps in workplace readiness, specifically highlighting gaps in communication skills.**" (*Uma pesquisa recente do Chartered Management Institute constatou que gestores estão preocupados com lacunas na prontidão para o trabalho, destacando especificamente lacunas nas habilidades de comunicação.*), the verb **highlighting** could be replaced, without changing its meaning, by:

- a) overlooking
- b) undermining
- c) concealing

- d) stressing
- e) ignoring

20. In the sentence "**we cannot pretend that the ability to communicate, persuade, present ideas and work with others does not matter**" (*não podemos fingir que a capacidade de se comunicar, persuadir, apresentar ideias e trabalhar com os outros não importa*), the verb **pretend** means:

- a) to intend to do something
- b) to promise to do something
- c) to act as if something were true
- d) to expect something to happen
- e) to plan to do something

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Amanda Menon

21. Uma preparação em que o alimento é previamente dourado em gordura quente e, em seguida, cozido em pequena quantidade de líquido, em recipiente tampado e em fogo baixo, é classificada, quanto ao método de cocção, como de

- a) calor misto
- b) calor seco
- c) calor úmido
- d) fritura por imersão
- e) cocção por irradiação

22. Sobre o preparo de leguminosas, como feijão, grão-de-bico e lentilha, é correto afirmar que

- a) o remolho prolongado, com descarte da água e posterior cocção em água limpa, reduz oligossacarídeos causadores de flatulência e fatores antinutricionais.
- b) o uso de bicarbonato de sódio na água de cocção preserva a tiamina e melhora o valor nutricional do grão.
- c) a cocção sob pressão aumenta a atividade dos inibidores de tripsina presentes no grão.
- d) a adição de ingredientes ácidos, como tomate e vinagre, no início da cocção reduz o tempo de cozimento.
- e) o consumo de feijão mal cozido não oferece risco, pois as lectinas são inativadas no trato gastrointestinal.

23. De acordo com a RDC nº 216/2004, da Anvisa, o descongelamento de alimentos em serviços de alimentação deve ser efetuado

- a) em temperatura ambiente, sobre a bancada, desde que o alimento esteja protegido.
- b) em condições de refrigeração, à temperatura inferior a 5 °C, ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- c) sob água corrente em temperatura ambiente, sem limite de tempo de exposição.
- d) em banho-maria a 40 °C, até a completa descongelação.
- e) no balcão térmico, a 60 °C, para acelerar o processo.

24. Os compostos bioativos estão presentes em alimentos de origem vegetal e associam-se à redução do risco de doenças crônicas. O composto característico das hortaliças crucíferas, como brócolis, couve e repolho, é

- a) o licopeno
- b) a isoflavona
- c) o glucosinolato

d) o resveratrol

e) a catequina

25. Um paciente assintomático apresenta glicemia de jejum de 112 mg/dL e hemoglobina glicada (HbA1c) de 6,0%. De acordo com as diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, esses valores caracterizam

- a) normoglicemia
- b) diabetes mellitus tipo 1
- c) diabetes mellitus tipo 2
- d) pré-diabetes
- e) diabetes mellitus gestacional

26. Em uma refeição composta por arroz e feijão, a complementação proteica ocorre porque

- a) os cereais são limitantes em lisina e os aminoácidos sulfurados são mais abundantes neles, enquanto as leguminosas são ricas em lisina e limitadas em metionina.
- b) ambos os alimentos são limitantes em lisina, o que potencializa o aproveitamento proteico.
- c) as leguminosas fornecem toda a metionina necessária, dispensando a contribuição do cereal.
- d) o arroz contém proteína de alto valor biológico, com todos os aminoácidos essenciais em proporção ideal.
- e) a combinação reduz a digestibilidade das proteínas, prolongando a saciedade.

27. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), são exemplos de alimentos processados:

- a) queijos, pão feito de farinha, água, sal e fermento, e conservas de hortaliças em salmoura.
- b) refrigerantes, biscoitos recheados e macarrão instantâneo.
- c) frutas frescas, leite pasteurizado e arroz integral.
- d) óleos vegetais, açúcar e sal de cozinha.
- e) nuggets, salsichas e cereais matinais adoçados.

28. A Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial e a Organização Mundial da Saúde recomendam o consumo de, no máximo, 2 g de sódio por dia. Sabendo que o cloreto de sódio contém aproximadamente 40% de sódio, essa quantidade equivale a cerca de quantos gramas de sal de cozinha?

- a) 2 g
- b) 5 g
- c) 8 g
- d) 10 g
- e) 12 g

29. No assamento de pães e no grelhado de carnes, observa-se escurecimento superficial acompanhado de formação de aroma e sabor característicos, resultante da reação entre açúcares redutores e aminoácidos, sob calor seco. Esse fenômeno é denominado

- a) caramelização
- b) gelatinização
- c) escurecimento enzimático
- d) saponificação
- e) reação de Maillard

30. Para um paciente com doença renal crônica em tratamento hemodialítico, a conduta nutricional recomendada é

- a) restringir a proteína a 0,6 g/kg/dia, para retardar a progressão da doença.
- b) liberar a ingestão de potássio, independentemente dos exames laboratoriais.
- c) ignorar a ingestão de fósforo, pois a diálise o remove completamente.
- d) ofertar 1,0 a 1,2 g de proteína/kg/dia, com controle de potássio, fósforo, sódio e líquidos conforme exames e diurese residual.
- e) ofertar 15 kcal/kg/dia, para evitar ganho de peso interdialítico.

31. Conforme os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), o valor energético total das refeições principais (almoço, jantar e ceia) deve situar-se entre

- a) 400 e 500 kcal
- b) 600 e 800 kcal
- c) 900 e 1.100 kcal
- d) 300 e 400 kcal
- e) 1.200 e 1.400 kcal

32. Em uma UAN, o cozimento de frango tem como exigência a temperatura mínima de 74 °C no centro geométrico do alimento. No sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), a etapa de cocção e o valor de 74 °C são, respectivamente,

- a) perigo e ação corretiva.
- b) medida preventiva e perigo.
- c) ponto crítico de controle e limite crítico.
- d) limite crítico e ponto crítico de controle.
- e) verificação e registro.

33. Segundo o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019), recomenda-se

- a) introduzir fórmulas lácteas e sucos adoçados a partir dos 4 meses de idade.
- b) oferecer alimentos ultraprocessados em pequenas quantidades a partir de 12 meses.
- c) iniciar a alimentação complementar aos 4 meses, para prevenir anemia.
- d) manter o aleitamento materno até os 2 anos ou mais, iniciar a alimentação complementar aos 6 meses e evitar açúcar e ultraprocessados.
- e) adicionar açúcar às papas de frutas para estimular a aceitação.

34. Um lactente apresenta urticária e vômitos minutos após ingerir leite de vaca. Sobre a diferença entre alergia à proteína do leite de vaca (APLV) e intolerância à lactose, é correto afirmar que

- a) a APLV é uma reação imunológica contra proteínas do leite e exige exclusão total do leite e derivados, enquanto a intolerância decorre da deficiência de lactase e pode permitir pequenas quantidades de lactose.
- b) ambas têm mecanismo imunológico mediado por IgE.
- c) a intolerância à lactose é causada por reação às proteínas do leite, como a caseína.
- d) a APLV é tratada com o uso de lactase exógena.
- e) a intolerância à lactose exige exclusão total de qualquer alimento que contenha traços de leite.

35. Em uma UAN, o empregador deve fornecer gratuitamente aos trabalhadores equipamentos de proteção individual (EPI) adequados ao risco e em perfeito estado de conservação. A norma regulamentadora que trata especificamente do assunto é a

- a) NR-5
- b) NR-6
- c) NR-7
- d) NR-17
- e) NR-24

36. Na administração de UAN, a classificação correta dos custos é:

- a) gêneros alimentícios são custos fixos, e a depreciação de equipamentos é custo variável.
- b) salários de pessoal permanente e gêneros alimentícios são custos variáveis.
- c) depreciação e gêneros alimentícios são custos fixos.
- d) todos os custos de uma UAN são variáveis, pois dependem do número de refeições.

e) depreciação de equipamentos e salários de pessoal permanente são custos fixos, e gêneros alimentícios são custos variáveis.

37. O Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF), do Ministério da Saúde, estabelece estratégias de suplementação preventiva de ferro para grupos populacionais específicos. Com base nas recomendações do programa, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Crianças de 6 a 24 meses devem receber suplementação diária de 1 mg de ferro elementar por quilograma de peso corporal, durante todo o período.
- b) Crianças de 6 a 24 meses devem receber de 10 a 12,5 mg de ferro elementar por dia, em dois ciclos de três meses, com intervalo de três meses entre eles.
- c) Bebês prematuros devem receber suplementação fixa de 10 a 12,5 mg de ferro elementar por dia, a partir dos seis meses de vida, independentemente do peso corporal.
- d) Gestantes e mulheres no pós-parto devem receber 40 mg de ferro elementar e 4 mg de ácido fólico diariamente.
- e) Crianças saudáveis, com crescimento e alimentação adequados, devem realizar dosagem de ferritina e perfil de ferro rotineiramente para determinar a necessidade de suplementação.

38. No modelo de determinação social da saúde de Dahlgren e Whitehead, o acesso a água e esgoto, habitação, educação, serviços de saúde e alimentos situa-se na camada de

- a) estilo de vida individual
- b) redes comunitárias e de apoio
- c) fatores hereditários, idade e sexo
- d) condições de vida e de trabalho
- e) condições socioeconômicas, culturais e ambientais gerais

39. Constituem diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

- a) organização da atenção nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável, vigilância alimentar e nutricional, e participação e controle social.
- b) foco exclusivo na assistência hospitalar e na terapia nutricional enteral.
- c) distribuição universal de suplementos vitamínicos, independentemente de diagnóstico.
- d) restrição da atuação do nutricionista à atenção especializada.
- e) regulação exclusiva da publicidade de alimentos, sem ações de promoção da saúde.

40. No Brasil, é obrigatória a fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico (RDC nº 150/2017). Essa medida tem como objetivo principal

- a) prevenir a hipovitaminose A e a xeroftalmia.
- b) reduzir a prevalência de anemia ferropriva e prevenir defeitos de fechamento do tubo neural.
- c) prevenir o bócio endêmico.
- d) corrigir a deficiência de cálcio e prevenir a osteoporose.
- e) prevenir a pelagra e o beribéri.

41. Uma criança de 3 anos apresenta IMC para idade com escore-z de +2,4, segundo as curvas da Organização Mundial da Saúde adotadas pelo Ministério da Saúde. Seu estado nutricional é classificado como

- a) magreza
- b) eutrofia
- c) risco de sobrepeso
- d) sobrepeso
- e) obesidade

42. De acordo com a Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão de nutricionista, NÃO é atividade privativa do nutricionista:

- a) planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição.
- b) assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultório.
- c) direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição.
- d) assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos.
- e) diagnóstico de doenças e prescrição de medicamentos.

43. Uma unidade adquiriu 12 kg de cenoura. Após seleção e descasque, obteve 9 kg de parte comestível. O fator de correção (FC) é

- a) 0,75.
- b) 1,20.
- c) 1,33.
- d) 3,00.
- e) 9,00.

44. Na avaliação nutricional hospitalar, a albumina sérica deve ser interpretada com cautela porque

- a) é um marcador específico e isolado de ingestão proteica recente.
- b) pode ser influenciada por inflamação, hidratação, função hepática e perdas, não sendo isoladamente diagnóstico de desnutrição.
- c) não sofre alteração em doenças agudas.
- d) substitui anamnese alimentar e exame físico.
- e) se encontra sempre baixa em qualquer pessoa desnutrida.

45. Na alergia alimentar mediada por IgE, a manifestação clínica costuma envolver

- a) resposta imunológica específica a proteínas alimentares, podendo surgir rapidamente após a exposição.
- b) incapacidade de digerir lactose por deficiência de lactase.
- c) reação tóxica obrigatória causada por qualquer aditivo.
- d) ausência de participação do sistema imune.
- e) sintomas exclusivamente tardios e intestinais.

46. Qual ácido graxo é classificado como essencial para humanos?

- a) Ácido oleico.
- b) Ácido palmítico.
- c) Ácido linoleico.
- d) Ácido esteárico.
- e) Ácido butírico.

47. Na distribuição de alimentos quentes, a RDC nº 216/2004 estabelece que a temperatura deve ser monitorada e que alimentos preparados mantidos a 60 °C ou mais podem ser conservados por até

- a) 30 minutos.
- b) 1 hora.
- c) 2 horas.
- d) 6 horas.
- e) 24 horas.

48. No pré-preparo de hortaliças destinadas ao consumo cru em saladas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a etapa de higienização exige o uso de soluções saneantes regularizadas. Considerando as operações fundamentais da técnica dietética e as normas sanitárias, assinale a alternativa correta quanto ao procedimento adequado.

- a) Imersão em solução de vinagre comum por 15 minutos, pois o ácido acético possui eficácia comprovada na destruição de formas vegetativas de patógenos.
 - b) Utilização de hipoclorito de sódio na concentração recomendada pelo fabricante do produto regularizado, seguida de enxágue com água potável.
 - c) Lavagem prévia com água corrente e posterior aplicação de álcool 70% em borrifador para garantir a desinfecção rápida das folhas sensíveis.
 - d) Cocção branda em água fervente por 3 minutos antes da montagem da salada, eliminando a necessidade de qualquer agente químico sanitizante.
 - e) Imersão em solução de água oxigenada a 10 volumes por 60 minutos, assegurando a oxidação de compostos tóxicos e microrganismos.
-

49. As fibras alimentares desempenham papéis fisiológicos fundamentais no organismo humano. Do ponto de vista físico-químico, as fibras solúveis diferem das insolúveis em relação à sua interação com a água e com os processos absorptivos intestinais. Assinale a alternativa que descreve corretamente uma característica das fibras solúveis.

- a) Apresentam alta capacidade de retenção de água, formando géis viscosos que retardam o esvaziamento gástrico e a absorção de glicose.
- b) Passam pelo trato gastrointestinal de forma totalmente inertes, sendo excretadas intactas nas fezes sem sofrer qualquer grau de fermentação.
- c) Atuam primariamente aumentando o volume fecal e acelerando o trânsito intestinal por meio de efeito puramente mecânico e insolúvel.
- d) Estimulam intensamente a secreção de enzimas proteolíticas gástricas devido à sua estrutura química altamente nitrogenada.
- e) Inibem completamente a absorção de lipídeos por formarem complexos iônicos insolúveis com os triglicerídeos de cadeia longa.

50. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é uma ferramenta estratégica no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Assinale a alternativa que indica o principal objetivo do SISVAN.

- a) Fiscalizar rigorosamente o comércio varejista de alimentos industrializados quanto à rotulagem nutricional obrigatória.
- b) Descrever continuamente e prever as tendências do perfil alimentar e nutricional da população para subsidiar políticas públicas.
- c) Distribuir suplementos farmacológicos de micronutrientes diretamente nas escolas públicas de ensino fundamental.
- d) Aplicar sanções administrativas e multas a estabelecimentos de atendimento coletivo que apresentem cardápios inadequados.
- e) Controlar os estoques de alimentos básicos adquiridos para formação de reservas estratégicas nacionais.

51. Segundo o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, constitui dever do profissional no exercício de suas atividades:

- a) Utilizar sua posição em organizações e instituições para obter vantagens comerciais diretas com marcas de suplementos.
- b) Garantir a qualidade dos serviços prestados, assumindo responsabilidade civil e penal apenas quando houver vínculo empregatício formal.
- c) Prestar serviços que respeitem a vida, a dignidade e a diversidade humana, sem qualquer tipo de discriminação.
- d) Divulgar preços, promoções e pacotes de atendimento estético em redes sociais de forma irrestrita e sem embasamento científico.
- e) Substituir prescrições médicas de pacientes internados por orientações nutricionais próprias sem consentimento da equipe.

52. Na avaliação nutricional de adultos, a prega cutânea tricipital (PCT) combinada com a circunferência do braço (CB) permite o cálculo da circunferência muscular do braço (CMB), indicador útil para estimar a massa muscular esquelética. Assinale a alternativa que apresenta o equipamento adequado para a aferição da PCT.

- a) Estadiômetro de muralha com cursor métrico milimetrado.
- b) Adipômetro científico com pressão constante nas hastes.
- c) Fita antropométrica inextensível travada por mola calibrada.
- d) Balança eletrônica digital com plataforma de alta precisão.
- e) Paquímetro metálico de precisão para diâmetros ósseos longos.

53. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o cálculo do Índice de Resto-Ingesta é um importante indicador de sustentabilidade e controle de desperdício. Esse índice avalia o percentual de alimentos preparados que retornam nos restos dos pratos dos comensais. Assinale a alternativa que expressa a fórmula matemática correta para o cálculo desse índice.

- a) $(\text{Peso do resto em kg} / \text{Peso total de alimentos preparados em kg}) \times 100$
- b) $(\text{Peso das aparas e cascas em kg} / \text{Peso bruto total em kg}) \times 100$
- c) $(\text{Número de refeições servidas} / \text{Total de gêneros adquiridos no mês}) \times 100$
- d) $(\text{Peso líquido excedente na distribuição} / \text{Peso bruto inicial}) \times 100$
- e) $(\text{Custo total dos desperdícios} / \text{Faturamento bruto da unidade}) \times 100$

54. As carnes são alimentos proteicos cuja estrutura sofre modificações físico-químicas durante a cocção. O colágeno, principal proteína do tecido

conjuntivo, ao ser submetido ao calor úmido prolongado, sofre hidrólise e converte-se em:

- a) Elastina insolúvel endurecida.
- b) Albumina sérica desnaturada.
- c) Mioglobina oxidada escurecida.
- d) Gelatina solúvel e macia.
- e) Caseína micelar precipitada.

55. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no contexto das políticas públicas brasileiras é definida como um campo de prática contínua e permanente, transdisciplinar e intersetorial. De acordo com o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas, o princípio norteador da EAN valoriza:

- a) A imposição de cardápios rígidos padronizados sem considerar a cultura alimentar local.
- b) A abordagem educativa centrada exclusivamente na contagem de calorias e restrição quantitativa.
- c) A valorização da cultura alimentar, da autonomia e da comensalidade como dimensões da vida humana.
- d) A priorização de propagandas comerciais de alimentos ultraprocessados em escolas públicas.
- e) A substituição de refeições tradicionais por suplementos em pó industrializados.

56. No planejamento de cardápios e preparações culinárias em cozinhas industriais, o cozimento de vegetais verde-escuros (como brócolis e couve) em água fervente sem tampa tem como objetivo técnico principal:

- a) Reter completamente a clorofila intacta através da acidificação do meio aquoso.
- b) Formar emulsões estáveis de lipídeos com os pigmentos fotossintéticos.
- c) Estimular a caramelização rápida dos açúcares redutores presentes na superfície das folhas.
- d) Acelerar a retrogradação do amido nativo dos vegetais clorofilados.
- e) Permitir a volatilização de ácidos orgânicos naturais que, se retidos, converteriam a clorofila em feofitina de coloração marrom-oliva.

57. Os lipídeos desempenham funções estruturais e metabólicas cruciais. Entre os ácidos graxos essenciais que o organismo humano não consegue sintetizar endogenamente devido à ausência de enzimas dessaturases capazes de introduzir duplas ligações além do carbono 9 a partir da extremidade carboxílica, destacam-se:

- a) Ácido palmítico e ácido esteárico.
- b) Ácido linoleico (ômega-6) e ácido alfa-linolênico (ômega-3).
- c) Ácido oleico e ácido palmitoleico.
- d) Ácido butírico e ácido caproico.
- e) Colesterol livre e ésteres de colesterol biliar.

58. Na avaliação nutricional subjetiva global (ANSO), que se baseia em parâmetros clínicos da história e do exame físico do paciente, qual elemento NÃO compõe diretamente os critérios de classificação:

- a) Perda de peso recente nos últimos meses.
- b) Alteração na ingestão alimentar habitual.
- c) Presença de sintomas gastrintestinais persistentes.
- d) Dosagem laboratorial de triglicerídeos séricos de jejum.
- e) Capacidade funcional e perda de tecido adiposo/muscular ao exame físico.

59. Os determinantes sociais da saúde (DSS) compreendem as condições em que as pessoas nascem, crescem, vivem, trabalham e envelhecem. No tocante aos hábitos alimentares da população, os DSS exercem influência direta através de fatores como:

- a) Acesso financeiro e geográfico a alimentos in natura, renda familiar e infraestrutura urbana.
- b) Predestinação genética exclusiva e imutável do paladar individual ao nascimento.
- c) Ausência total de interferência do ambiente macroeconômico nas escolhas alimentares.
- d) Determinação estritamente hormonal endócrina desvinculada do contexto socioeconômico.
- e) Fatores climáticos sazonais estritos sem qualquer relação com políticas públicas.

60. Conforme o novo Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, no que tange às relações com os colegas de profissão e demais profissionais de saúde, é VEDADO ao nutricionista:

- a) Compartilhar conhecimentos técnico-científicos em reuniões de equipe multiprofissional.
- b) Aliciar ou tentar aliciar clientes de colegas de profissão por qualquer meio.
- c) Solicitar parecer técnico a outro nutricionista em casos de maior complexidade clínica.
- d) Respeitar a autonomia técnica e as decisões dos membros da equipe de saúde em prol do paciente.
- e) Colaborar com investigações científicas conjuntas em prol da saúde coletiva.

61. Os compostos bioativos presentes nos alimentos exercem efeitos moduladores na saúde humana. Os flavonoides, encontrados em frutas cítricas, cacau e chás, destacam-se nutricionalmente por sua ação:

- a) Antioxidante e anti-inflamatória, auxiliando na proteção vascular.
- b) Pró-oxidante agressiva indutora de hemólise sistêmica.
- c) Hormonal esteroide direta reguladora da tireoide.
- d) Laxativa osmótica aceleradora do trânsito colônico.
- e) Antibiótica bactericida intestinal de largo espectro.

62. O amido é composto por dois polímeros de glicose: a amilose e a amilopectina. A amilopectina difere estruturalmente da amilose por apresentar:

- a) Estrutura linear simples unida exclusivamente por ligações glicosídicas alfa-1,4.
- b) Cargas elétricas negativas altamente repulsivas em meio ácido gástrico.
- c) Ramificações frequentes através de ligações glicosídicas alfa-1,6.
- d) Anéis aromáticos condensados com aminoácidos enxofrados.
- e) Insolubilidade absoluta em qualquer temperatura aquosa.

63. No preparo de emulsões na técnica dietética (como a maionese caseira), a gema de ovo atua como agente emulsificante fundamental devido à presença em sua composição de:

- a) Amido resistente gelatinizado.
- b) Lecitina e fosfolípidos com extremidades hidrofílicas e lipofílicas.
- c) Ácidos graxos livres saturados de cadeia curta altamente voláteis.
- d) Enzimas proteolíticas ativas em meio ácido.
- e) Pigmentos carotenoides hidrofóbicos puros.

64. Nas Ingestões Dietéticas de Referência (DRIs), a RDA (Recommended Dietary Allowance) é definida como o valor de ingestão diária

- a) médio observado em populações saudáveis, sem relação com o risco de inadequação.
- b) estimado para suprir a necessidade de 50% dos indivíduos saudáveis de um grupo.
- c) suficiente para atender a necessidade de 97% a 98% dos indivíduos saudáveis, calculado a partir da EAR acrescida de dois desvios-padrão.
- d) máximo que não oferece risco de efeitos adversos à saúde da população.
- e) baseado em estimativas de ingestão de grupos aparentemente saudáveis, adotado quando não há dados suficientes para calcular a EAR.

65. Na técnica dietética aplicada aos métodos de conservação pelo frio, o congelamento rápido de alimentos pré-preparados visa minimizar os danos estruturais às membranas celulares. Esse benefício decorre da:

- a) Formação de microcristais de gelo intra e extracelulares que não rompem a parede celular.
- b) Destruição térmica completa das esporas bacterianas sobreviventes.
- c) Inativação irreversível de todos os sais minerais presentes no alimento.
- d) Solubilização instantânea do colágeno fibroso muscular.
- e) Formação de macrocristais pontiagudos que perfuram as fibras musculares.

66. Sobre as fibras alimentares, é correto afirmar que

- a) celulose e lignina são fibras solúveis, fermentadas pela microbiota colônica.
- b) pectinas e beta-glucanas aceleram o esvaziamento gástrico.
- c) a recomendação diária para adultos é de aproximadamente 5 g.
- d) as fibras insolúveis reduzem o LDL-colesterol por formarem géis viscosos no intestino delgado.
- e) as fibras solúveis, como pectinas e beta-glucanas, formam géis viscosos que retardam o esvaziamento gástrico e a absorção de glicose e colesterol.

67. Uma idosa de 72 anos apresenta peso de 62 kg e altura de 1,60 m. Considerando os pontos de corte de IMC para idosos (Lipschitz, adotados pelo Ministério da Saúde), seu estado nutricional é de

- a) baixo peso
- b) obesidade grau I
- c) sobrepeso
- d) eutrofia
- e) obesidade grau II

68. Sobre a prescrição dietética de suplementos nutricionais pelo nutricionista, regulamentada pela Resolução CFN nº 656/2020, é correto afirmar que

- a) exige prescrição médica prévia.
- b) dispensa a avaliação nutricional.
- c) é vedada a pacientes hospitalizados.
- d) pode ser realizada sem registro em prontuário ou documento equivalente.
- e) deve fundamentar-se na avaliação nutricional e nas necessidades individuais, com registro da prescrição e do acompanhamento.

69. O Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutricionistas, criados pela Lei nº 6.583/1978, constituem, em seu conjunto,

- a) uma associação civil de caráter sindical, voltada à defesa salarial da categoria.
- b) uma autarquia federal, com a incumbência de fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista.
- c) uma fundação privada, de apoio à pesquisa em alimentação e nutrição.
- d) um órgão do Ministério da Saúde, responsável pela vigilância sanitária de alimentos.
- e) uma sociedade científica, voltada à certificação de especialistas.

70. Uma mulher adulta apresenta circunferência da cintura de 90 cm. Segundo os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde, o risco de complicações metabólicas associadas à obesidade é

- a) muito aumentado
- b) ausente
- c) aumentado
- d) igual ao de mulheres com cintura de 78 cm
- e) indeterminado sem a medida do quadril

O QUE VOCÊ ACHOU DESTE SIMULADO?

Conte-nos como foi sua experiência ao fazer este simulado. Sua opinião é muito importante para nós!

<https://forms.gle/3RC8pkHLNAnpSnxQ9>

NÃO É ASSINANTE?

*Confira nossos planos, tenha acesso a milhares de cursos e participe gratuitamente dos projetos exclusivos.
Clique no link!*

<http://estrategi.ac/assinaturas>

CONHEÇA NOSSO SISTEMA DE QUESTÕES

Estratégia Questões nasceu maior do que todos os concorrentes, com mais questões cadastradas e mais soluções por professores. Clique no link e conheça!

<http://estrategi.ac/ok1zt0>
