

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DO PIAUÍ – SEAD
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PIAUÍ – SESAPI
ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DO PIAUÍ – ESPPI

PROCESSO SELETIVO
ESTÁGIO EXTRACURRICULAR – 2026

**PROVA ESCRITA OBJETIVA
NUTRIÇÃO**

**DATA: 24/05/2026 – HORÁRIO: 08h00 às 11h00
(Horário do Piauí)**

- Você recebeu sua folha de respostas e este caderno contendo 50 questões objetivas.
- Confira seus dados impressos na capa deste caderno e na folha de respostas.
- Quando for permitido abrir o caderno, verifique se está completo ou se apresenta imperfeições. Caso haja algum problema, informe ao fiscal da sala para a devida substituição desse caderno.
- Leia cuidadosamente todas as questões e escolha a resposta que você considera correta.
- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.
- A duração da prova é de 3 horas, já incluído o tempo para o preenchimento da folha de respostas. Só será permitida a saída definitiva da sala e do prédio depois de transcorrida 1 hora do início da prova.
- Ao sair, você entregará ao fiscal a folha de respostas e este caderno.
- Até que você saia do prédio, todas as proibições e orientações continuam válidas.

NOME DO(A) CANDIDATO(A): _____

ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A): _____

Nº DE INSCRIÇÃO:

--	--	--	--	--	--



PROVA NUTRIÇÃO

01- (IGDUC 2026 – ADAPTADA) As dietas hospitalares são uma conduta terapêutica utilizada para adaptar a alimentação às necessidades da(o) paciente, e consideram fatores como mastigação, deglutição, tolerância digestiva e estado nutricional. Com base nisso, assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

() A dieta livre ou geral apresenta consistência habitual e fornece quantidades adequadas de energia, proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais.

() A dieta branda possui composição nutricional semelhante à da dieta normal, com modificação da textura dos alimentos, facilitando a mastigação, deglutição, digestão e absorção.

() A dieta pastosa apresenta consistência macia e pouco sólida. Geralmente inclui preparações como purês, mingaus, cremes, papas, suflês e carnes moídas, trituradas ou desfiadas.

Assinale a alternativa correta, de cima para baixo.

A) V, V, F

B) V, V, V

C) V, F, V

D) F, F, V

E) F, V, V

02- (IDHTEC 2023 - adaptada) Em relação à dieta indicada para pacientes hepatopatas, pode-se afirmar que:

A) objetiva a melhora da função hepática, auxilia na adequação do estado nutricional, favorece o catabolismo proteico e a regeneração hepática.

B) a restrição de sódio não é recomendada, mesmo na presença de ascite ou de retenção hídrica, pois pode agravar o estado nutricional da(o) paciente.

C) caracteriza-se por ser hipercalórica e hiperproteica, restrita de gorduras saturadas e rica em gorduras mono e poli-insaturadas.

D) pode contemplar alimentos como verduras e legumes in natura ou processados, carnes em geral, leite e derivados desnatados.

E) produtos industrializados contendo conservantes à base de benzoato de sódio podem ser utilizados com moderação.

03- Sobre a fisiopatologia metabólica do estresse, comum em pacientes em sepse, assinale a alternativa correta:

A) O estado hipermetabólico reduz a proteólise muscular para preservação da massa magra.

B) Citocinas inflamatórias, como TNF- α e IL-6, participam da resposta catabólica sistêmica.



- C) O gasto energético basal permanece invariável durante processos infecciosos graves.
- D) A resistência insulínica reduz a gliconeogênese hepática durante a sepse.
- E) O catabolismo proteico não interfere na cicatrização tecidual.

04- Em um ambiente hospitalar, a triagem nutricional é uma das responsabilidades da(o) nutricionista. Sobre triagem nutricional hospitalar, pode-se afirmar que:

- A) substitui a avaliação nutricional completa.
- B) deve ser realizada apenas em pacientes críticos internados em UTI.
- C) a triagem nutricional deve ser realizada em até 72 horas após a hospitalização.
- D) a perda de peso recente não é um critério relevante para risco nutricional hospitalar.
- E) a redução da ingestão alimentar recente é um importante indicador de risco nutricional.

05- Após cirurgia abdominal, paciente iniciou progressão dietética hospitalar. Considerando a sequência mais adequada para a evolução das dietas quanto à consistência e tolerância gastrointestinal, assinale a alternativa correta:

- A) Líquida de prova, líquida completa, semisólida, branda, livre.
- B) Líquida restrita, líquida completa, pastosa, branda, geral.
- C) Líquida completa, semipastosa, leve, branda, livre.
- D) Líquida completa, pastosa, abrandada, livre, geral.
- E) Líquida restrita, pastosa, branda, leve, geral.

06- Sobre as modificações que ocorrem na carne durante o processo de cocção, assinale a alternativa correta.

- A) A cocção impede a perda de compostos solúveis para o líquido de preparo.
- B) O processo de cocção mantém inalterada a estrutura das proteínas musculares.
- C) A cocção remove totalmente os compostos nitrogenados presentes no músculo.
- D) O aquecimento aumenta expressivamente a quantidade de carboidratos da carne.
- E) O calor provoca alterações nos pigmentos da carne, contribuindo para mudanças de cor.

07- O ácido alfa-linolênico (ômega 3) é uma gordura poli-insaturada essencial, obtida por meio da alimentação. Em qual alternativa não constam alimentos fontes vegetais relevantes de ômega 3.

- A) Nozes e pepino.
- B) Soja e abacate.
- C) Amêndoas e linhaça.
- D) Óleo de canola e azeite de oliva.
- E) Castanhas e semente de girassol.



08- A exclusão do glúten é a principal conduta dietoterápica para indivíduos com doença celíaca. Nesse contexto, assinale a alternativa que não pode ser substituta da farinha de trigo.

- A) Farinha de inhame.
- B) Farinha de arroz.
- C) Fécula de batata.
- D) Amido de milho.
- E) Cevada.

09- Sobre os indicadores antropométricos utilizados na prática clínica hospitalar, assinale a alternativa correta:

- A) O IMC avalia diretamente a composição corporal.
- B) O IMC não pode ser utilizado em pessoas adultas hospitalizadas.
- C) O IMC isolado não é suficiente para avaliação do estado nutricional.
- D) A circunferência da panturrilha permite avaliar o percentual de gordura corporal.
- E) A circunferência da cintura é o indicador de excelência para o diagnóstico de risco nutricional.

10- Em relação aos marcadores bioquímicos utilizados na avaliação nutricional hospitalar, assinale a alternativa correta:

- A) A albumina sérica é o marcador prioritário do estado nutricional.
- B) Os níveis de proteína C reativa aumentam lentamente em processos infecciosos.
- C) A pré-albumina possui meia-vida longa e pouca sensibilidade às alterações agudas.
- D) Processos inflamatórios podem reduzir concentrações séricas de proteínas viscerais.
- E) Marcadores bioquímicos podem ser interpretados isolados para o diagnóstico nutricional.

11- Em relação à avaliação subjetiva global, qual alternativa contempla os parâmetros clínicos utilizados nesse método?

- A) História clínica, perda de peso recente, sintomas gastrointestinais e exame físico.
- B) Ingestão alimentar habitual, taxa metabólica basal e gasto energético total.
- C) Marcadores bioquímicos, glicemia de jejum e colesterol sérico.
- D) IMC, percentual de gordura e circunferência da cintura.
- E) Albumina sérica, hemoglobina e balanço hídrico.

12- (Universidade Federal de Roraima/2023 — Adaptada) Assinale a alternativa que contém o instrumento mais adequado para aferição da estatura:

- A) Bioimpedância
- B) Estadiômetro



- C) Dinamômetro
- D) Fita Métrica
- E) Adipômetro

13- Na avaliação antropométrica de pessoas adultas, qual dos indicadores abaixo é mais utilizado para estimar risco cardiovascular associado ao acúmulo de gordura abdominal?

- A) Circunferência da cintura.
- B) Circunferência do braço.
- C) Dobra cutânea tricípital.
- D) Peso corporal atual.
- E) Altura do joelho.

14- Sobre os valores de referência das Dietary Reference Intakes (DRIs), assinale a alternativa que corresponde ao limite máximo tolerável de ingestão diária de um nutriente sem risco significativo à saúde.

- A) EAR (Estimated Average Requirement).
- B) RDA (Recommended Dietary Allowance).
- C) RDW (Red Cell Distribution Width).
- D) UL (Tolerable Upper Intake Level).
- E) AI (Adequate Intake).

15- Na avaliação nutricional de pessoas idosas, utilizando os pontos de corte de Lipschitz, adotados na Atenção Básica, qual é a classificação do estado nutricional de um idoso de 65 anos com IMC de 26 kg/m²?

- A) Desnutrição
- B) Baixo peso
- C) Eutrofia
- D) Sobrepeso
- E) Obesidade

16- Na avaliação antropométrica de pacientes acamados, algumas medidas corporais podem ser utilizadas para estimar o peso e a estatura quando não é possível realizar a aferição direta. Nessa situação, assinale a alternativa correta.

- A) A circunferência da cintura é o indicador mais utilizado para fazer a estimativa de peso em pacientes restritos ao leito.
- B) Medidas como altura do joelho e circunferências corporais podem ser associadas a fórmulas de estimativa ponderal.
- C) A dobra cutânea tricípital é o principal parâmetro utilizado para calcular o peso corporal em pacientes idosos.



D) Exames bioquímicos substituem a necessidade de estimativa antropométrica em pacientes hospitalizados.

E) O IMC previamente registrado em prontuário é suficiente para definir o peso atual do paciente.

17- A terapia nutricional enteral é preferencialmente indicada quando:

A) A/O paciente apresenta função gastrointestinal parcial ou total preservada.

B) Existe contraindicação absoluta para uso do trato gastrointestinal.

C) O trato gastrointestinal está totalmente inviável.

D) A/O paciente apresenta choque não controlado.

E) Há obstrução intestinal completa.

18- Em pacientes com diarreia persistente em uso de terapia nutricional enteral deve-se considerar que

A) a diarreia é exclusivamente causada por contaminação microbiológica.

B) a osmolaridade da fórmula não influencia sintomas gastrointestinais.

C) fórmulas enterais isentas de fibras sempre aumentam a constipação.

D) o uso concomitante de antibióticos pode contribuir para a diarreia.

E) a velocidade de infusão não interfere na tolerância gastrointestinal.

19- Paciente desnutrida(o) grave inicia terapia nutricional após período prolongado de jejum. Após 48 horas, evolui com hipofosfatemia, hipocalemia e retenção hídrica. O quadro clínico descrito é compatível com:

A) Síndrome de dumping.

B) Síndrome hepatopulmonar.

C) Síndrome da realimentação.

D) Acidose metabólica hiperclorêmica.

E) Pancreatite induzida por nutrição parenteral.

20- (SELECON 2026 – Adaptada) O tratamento nutricional da obesidade deve considerar o perfil clínico, a presença de comorbidades, a sustentabilidade das mudanças alimentares e a redução de riscos. Diante do exposto, assinale a alternativa correta.

A) Sucos de frutas não adoçados previnem o aumento do consumo calórico, o ganho de peso e o risco cardiovascular.

B) A prescrição dietética para pacientes com obesidade deve seguir distribuição fixa de macronutrientes, independentemente das preferências suas alimentares.

C) Em pacientes com obesidade e elevado risco cardiovascular a meta inicial deve ser a redução ponderal clinicamente significativa, em torno de 5% a 10% do peso corporal.

D) O uso de substitutos alimentares, como *shakes*, é totalmente contraindicado em qualquer etapa do tratamento da obesidade, devido ao risco aumentado de



deficiências nutricionais.

E) Para indivíduos com IMC entre 30 e 34,9 kg/m², sem comorbidades, a abordagem inicial deve priorizar a prática de exercícios físicos, sem necessidade de rígido controle energético da dieta.

21- Qual das opções abaixo caracteriza melhor uma modificação qualitativa da dieta normal quando ocorre:

A) modificação da composição dos alimentos de consumo habitual.

B) reorganização dos horários e fracionamento das refeições ao longo do dia.

C) aumento do valor calórico total da dieta, sem mudanças nos alimentos oferecidos.

D) adaptação do plano alimentar conforme a idade e as necessidades fisiológicas do paciente.

E) alteração da consistência, da composição ou da seleção dos alimentos ofertados diariamente.

22- Diante de um quadro de insuficiência renal crônica em hemodiálise o(a) nutricionista deve considerar que:

A) O fósforo dietético não interfere na evolução clínica.

B) A restrição proteica é indicada durante hemodiálise.

C) Pacientes dialíticos não necessitam de controle de potássio.

D) O controle hídrico pode ser necessário conforme débito urinário residual.

E) A hemodiálise elimina completamente a necessidade de suplementação nutricional.

23- Sobre controle glicêmico em pacientes críticos, pode-se afirmar que:

A) pacientes críticos não desenvolvem resistência insulínica.

B) a hiperglicemia hospitalar não impacta prognóstico clínico.

C) a glicemia não deve ser monitorada durante terapia nutricional.

D) o controle glicêmico intensivo extremo reduz universalmente mortalidade.

E) a oferta excessiva de carboidratos pode contribuir para aumento da produção de CO₂.

24- Segundo a RDC nº 216/2004 da ANVISA, as boas práticas para serviços de alimentação têm como principal objetivo:

A) Padronizar cardápios hospitalares.

B) Reduzir custos operacionais exclusivamente.

C) Aumentar o tempo de armazenamento de preparações.

D) Garantir controle microbiológico e segurança dos alimentos.

E) Eliminar a necessidade de realizar treinamento para manipuladores.

25- Qual o instrumento validado para uso na triagem nutricional de pacientes adultos hospitalizados que considera IMC, perda de peso recente, redução da ingestão alimentar e gravidade da doença?



- A) Mini Avaliação Nutricional (MAN).
- B) Nutritional Risk Screening 2002 (NRS-2002).
- C) Avaliação Subjetiva Global (ASG).
- D) StrongKids.
- E) Malnutrition Universal Screening Tool (MUST).

26- Sobre o metabolismo e a absorção do ferro dietético, é correto afirmar que:

- A) a absorção intestinal de ferro tende a aumentar durante a gestação.
- B) o ferritina sérica não apresenta relação com as reservas corporais de ferro.
- C) o ferro heme está presente exclusivamente em alimentos de origem vegetal.
- D) a vitamina C reduz a biodisponibilidade do ferro não heme durante a digestão.
- E) o ferro heme e o não heme utilizam mecanismos idênticos de absorção intestinal.

27- Segundo o Ministério da Saúde e a Organização Mundial da Saúde, o aleitamento materno exclusivo é recomendado até:

- A) Dois meses.
- B) Quatro meses.
- C) Seis meses.
- D) Doze meses
- E) Vinte e quatro meses.

28- Sobre as recomendações nutricionais na gestação, assinale a alternativa correta:

- A) A suplementação de ácido fólico deve iniciar preferencialmente após o primeiro trimestre.
- B) As necessidades energéticas aumentam progressivamente ao longo da gestação.
- C) O ganho ponderal gestacional não interfere em desfechos neonatais.
- D) A ingestão proteica deve ser reduzida para evitar macrosomia fetal.
- E) Gestantes não necessitam monitoramento nutricional.

29- Em caso de anemia ferropriva na infância, assinale a alternativa correta:

- A) A deficiência de ferro na infância pode comprometer desenvolvimento neurocognitivo.
- B) A anemia ferropriva não apresenta relação com introdução alimentar inadequada.
- C) O leite de vaca integral antes de um ano de idade reduz o risco de anemia.
- D) O ferro heme possui menor biodisponibilidade que o ferro não heme.
- E) A vitamina C reduz absorção intestinal de ferro não heme.

30- Sobre as consequências da desnutrição em crianças menores de cinco anos, é correto afirmar que:

- A) aumenta o risco de doenças crônicas não transmissíveis na infância.



- B) o tratamento adequado deve ocorrer em serviços de média complexidade.
- C) provoca a baixa estatura e redução da capacidade de produtividade na vida adulta.
- D) é uma doença unifatorial, que pode afetar o crescimento e desenvolvimento cognitivo.
- E) Consiste em crescimento ponderal insuficiente que independe da classe social do indivíduo.

31- A xeroftalmia é uma consequência de qual deficiência nutricional?

(BRASIL, 2013)

- A) Bócio
- B) Beribéri
- C) Anemia
- D) Anorexia
- E) Hipovitaminose A

32. O beribéri é uma doença nutricional clássica caracterizada por alterações neurológicas e cardiovasculares. Esta condição é uma consequência direta da deficiência de qual vitamina?

- A) Tiamina
- B) Piridoxina
- C) Niacina
- D) Riboflavina
- E) Biotina

33- Sobre os sinais de prontidão para a introdução alimentar, assinale a alternativa correta:

- A) Controle cervical, redução do reflexo de protrusão da língua e interesse pelos alimentos.
- B) Interesse pelos alimentos, erupção dentária completa e ganho de peso acelerado.
- C) Permanecer em pé com apoio e apresentar coordenação motora fina.
- D) Presença de dentes, capacidade de andar e aumento do apetite.
- E) Sentar sem apoio, falar palavras simples e aceitar água.

34- Em relação ao consumo de etanol durante a amamentação, ao período mínimo recomendado para interrupção do aleitamento após a ingestão da bebida alcoólica.

- A) 48 horas.
- B) 24 horas.
- C) 2 horas por dose.
- D) 1 hora por dose.
- E) 3 horas por dose.



35- Em Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, é correto afirmar que:

- A) carnes podem permanecer expostas à temperatura ambiente por até 12 horas sem risco sanitário.
- B) o descongelamento em temperatura ambiente é recomendado para acelerar o processo.
- C) o descongelamento deve ocorrer preferencialmente sob refrigeração controlada.
- D) o método de descongelamento não interfere na multiplicação microbiana.
- E) alimentos descongelados não devem ser recongelados.

36- Um surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA) ocorreu em ambiente hospitalar após consumo de preparação contendo maionese caseira. Considerando princípios de segurança alimentar, assinale a alternativa correta:

- A) A contaminação cruzada ocorre apenas entre alimentos crus.
- B) Preparações contendo ovos crus apresentam risco potencial para *Salmonella* spp.
- C) O resfriamento inadequado dos alimentos não influencia crescimento bacteriano.
- D) Alimentos preparados em ambiente hospitalar possuem menor risco microbiológico.
- E) O controle de tempo e temperatura possui importância secundária em serviços hospitalares.

37- Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o fator de correção é utilizado para estimar perdas ocorridas durante o pré-preparo dos alimentos. Assinale a alternativa que apresenta alimento com maior tendência a apresentar fator de correção elevado:

- A) Óleo vegetal.
- B) Arroz polido.
- C) Banana sem casca.
- D) Filé de frango sem pele.
- E) Batata inglesa descascada.

38- Sobre as condições ergonômicas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa correta.

- A) Tubulações de vapor podem permanecer sem isolamento térmico quando afastadas dos manipuladores.
- B) As janelas devem permanecer centralizadas independentemente da ventilação e iluminação do ambiente.
- C) As tomadas elétricas, quando localizadas longe da área de preparo, podem permanecer sem proteção.
- D) A estrutura física da UAN deve priorizar formatos circulares para melhorar o fluxo operacional.



E) A iluminação deve favorecer boa visualização das atividades, reduzindo fadiga visual.

39- Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), diferentes indicadores são utilizados para planejamento de compras e controle de custos. Assinale a alternativa que corresponde ao critério utilizado como base para aquisição dos gêneros alimentícios.

- A) Peso bruto.
- B) Peso líquido.
- C) Fator de cocção.
- D) Índice de cocção.
- E) Fator de conversão.

40 – Ao assistir uma pessoa adulta trans, a(o) nutricionista deve:

- A) Utilizar referenciais padrões de avaliação antropométrica e de consumo alimentar da população geral.
- B) Identificar transtornos alimentares e repassar o caso para outro profissional competente.
- C) Chamá-la pelo nome de registro formal, mesmo ela tendo informado o nome social.
- D) Desconsiderar o perfil bioquímico em caso de uso da terapia hormonal.
- E) Em caso de homens trans grávidos, desaconselhar a amamentação.

41- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) possui como principal propósito:

- A) Melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira.
- B) Orientar ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde.
- C) Centralizar ações nutricionais em unidades socioassistenciais.
- D) Organizar programas de suplementação alimentar.
- E) Regulamentar a alimentação hospitalar.

42- Sobre os princípios doutrinários do Sistema Único de Saúde (SUS), assinale a alternativa CORRETA:

- A) Equidade: implica oferecer os mesmos recursos de saúde para todos os indivíduos.
- B) Universalidade: refere-se ao atendimento à toda população economicamente vulnerável.
- C) Integralidade: refere-se à oferta de atendimento completo, preventivo e curativo, no cuidado em saúde.
- D) Hierarquização: estratifica o cuidado em níveis de complexidade e substitui a rede de atenção.
- E) Regionalização: visa centralizar a oferta de serviços de saúde no município de



residência do indivíduo.

43- O fenômeno de aumento da obesidade simultâneo e persistência de deficiências nutricionais em determinada população. Esse é denominado:

- A) Insegurança alimentar transitória.
- B) Insegurança alimentar grave.
- C) Transição demográfica.
- D) Transição nutricional.
- E) Epidemiologia reversa.

44- De acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional, assinale a alternativa correta.

- A) A EAN prioriza estratégias centradas em suplementação alimentar.
- B) A valorização da cultura alimentar local constitui princípio da EAN.
- C) O consumo alimentar deve ser orientado priorizando o valor calórico dos alimentos.
- D) A alimentação deve ser abordada de forma fragmentada, priorizando nutrientes isolados.
- E) As ações de EAN devem desconsiderar aspectos culturais e sociais relacionados à alimentação.

45- (Edital nº 09/2025 — Prefeitura de Clevelândia/PR — Adaptada) A deficiência de uma vitamina do complexo B pode desencadear o beribéri, doença que afeta, sobretudo, os sistemas cardiovascular e nervoso. Qual é essa vitamina?

- A) Riboflavina
- B) Tiamina
- C) Niacina
- D) Piridoxina
- E) Folato

46- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) integra as ações do Sistema Único de Saúde e possui diretrizes voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável. Sobre a PNAN, assinale a alternativa correta:

- A) A PNAN constitui-se dos cuidados em alimentação e nutrição de alta complexidade no ambiente hospitalar.
- B) A Vigilância Alimentar e Nutricional é uma estratégia para monitorar o perfil alimentar e nutricional de toda a população.
- C) As ações de alimentação e nutrição são de responsabilidade exclusiva da(o) nutricionista.
- D) A PNAN prioriza ações curativas para evitar distúrbios nutricionais irreversíveis.
- E) Tem como foco de intervenção doenças da infância e a obesidade infantil.



47- Considerando a Classificação NOVA, assinale a alternativa em que todos os alimentos são classificados como alimentos processados.

- A) Pão integral industrializado, requeijão cremoso e biscoito recheado.
- B) Iogurte natural, sardinha enlatada e peito de peru defumado.
- C) Queijo minas, extrato de tomate e cereal matinal açucarado.
- D) Atum enlatado, barra de cereal e macarrão instantâneo.
- E) Milho em conserva, queijo muçarela e pão francês.

48- A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Assinale a alternativa que está de acordo com essa RDC.

- A) O descongelamento deve ocorrer em temperatura ambiente.
- B) O resfriamento deve ocorrer de 60°C para 10°C em até 2 horas.
- C) Alimentos quentes podem permanecer acima de 60°C por até 12 horas.
- D) O alimento deve atingir 60°C por pelo menos 5 minutos durante o tratamento térmico.
- E) Óleos de fritura não devem ultrapassar 180°C e precisam ser descartados diante de alterações sensoriais.

49- Sobre a pactuação interfederativa no Sistema Único de Saúde (SUS), assinale a alternativa correta.

- A) A pactuação interfederativa envolve negociação entre os entes federados para definição de responsabilidades e metas em saúde.
- B) O financiamento do SUS é executado exclusivamente pela União em todos os níveis de atenção.
- C) As Comissões Intergestores possuem função apenas consultiva, sem participação na gestão do SUS.
- D) O repasse de recursos do SUS ocorre por pactuação direta entre municípios do mesmo estado.
- E) A descentralização financeira garante autonomia plena às esferas de governo, sem necessidade de pactuação.

50- Considerando o Código de Ética Profissional, a(o) nutricionista deve se pautar em qual alternativa?

- A) A bioética aplica-se exclusivamente a pesquisas científicas.
- B) O princípio da beneficência determina priorizar interesses profissionais.
- C) A experiência profissional minimiza a necessidade de fundamentação científica.
- D) O princípio da não maleficência relaciona-se à obrigação de evitar danos ao paciente.
- E) O nutricionista deve cumprir as determinações institucionais independentemente de



riscos.

