NutriConcurso



NUTRIÇÃO HOSPITALAR / CONCURSOS PÚBLICOS

HU BRASIL

Nutricionista

Teoria aprofundada. Casos. Questões comentadas.

63 AULAS • 60 QUESTÕES • 12 MAPAS MENTAIS

Bizus, quadros comparativos e cálculos em etapas

EDIÇÃO AMPLIADA 02 / BASE ASSISTENCIAL 2024-2025

Programa de 2023 em suplemento histórico • versões identificadas

nutriconcurso.com.br

Expediente e escopo da edição

NutriConcurso • Apostila de preparação para Nutricionista — HU Brasil. Edição ampliada 02: teoria autoral, casos resolvidos, quadros de decisão e comentários aprofundados, com diagramação inspirada nos posts da marca. Edição de referência: 14 de outubro de 2026. Site: nutriconcurso.com.br.

O conteúdo foi organizado a partir do último programa nacional assistencial localizado para Nutricionista: edital nº 3 do concurso 01/2024, versão consolidada em fevereiro de 2025, com prova organizada pela FGV em 2025. O programa de 2023, organizado pelo IBFC, foi comparado e aparece como referência histórica. Não há vínculo ou endosso da FGV, HU Brasil, Ebserh ou de outros cursos preparatórios.

LEIA ANTES DE ESTUDAR

O nome HU Brasil é posterior ao edital-base. A apostila não anuncia um novo edital de Nutricionista em 2026. Normas históricas e atualizações estão identificadas; conteúdo clínico tem finalidade educacional e exige interpretação do caso e protocolo aplicável.

Controle de versões e limites documentais

Documento	Referência do edital / tratamento nesta edição
Regimento	21/10/2024: referência histórica do edital e fonte oficial consultada.
Estatuto Social	O edital cita 17/04/2024. O PDF hoje disponível foi aprovado em 15/04/2026. As composições atuais são exemplos datados; a íntegra histórica de 2024 não foi recuperada.
Regulamento de Pessoal	Consolidado público de abril de 2025; regras datadas e diferenças temporais sinalizadas.
NOCD	O edital cita atualização de 17/01/2023. A íntegra dessa versão não foi confirmada. Há estudo de estrutura e garantias, com roteiro de leitura; prazos específicos não foram inventados.
Código profissional CFN	Referência histórica 599/2018 e alerta sobre a transição de 2026. A nova íntegra e sua vigência devem ser confirmadas no portal oficial antes de prova futura.

Cobertura temática significa desenvolver os tópicos do programa. Não significa certificar palavra por palavra normas cujo arquivo histórico não foi recuperado. As pendências acima devem ser fechadas com o texto exato exigido por um novo edital. A bibliografia informa quais documentos foram recuperados, quais são portais e quais são complementos bibliográficos.

Sumário navegável

Expediente e escopo da edição 2

Sumário navegável 3

Banca, prova e estratégia 6

Matriz de cobertura do programa 8

Como usar esta apostila e interpretar os editais 10

Módulo 01 • Língua Portuguesa 12

Português: interpretação, coerência e coesão . . . 13

Português: semântica e implícitos . . . 16

Português: gêneros e reescrita . . . 18

Português: ortografia, acentuação e crase . . . 20

Português: morfologia e verbos . . . 24

Português: sintaxe, concordância e regência . . . 25

Português: períodos e pontuação . . . 28

Módulo 02 • Legislação institucional 31

Lei 12.550 e identidade institucional da HU Brasil . . . 32

Estatuto e regimentos: governança e leitura por versão . . . 35

Ética institucional, pessoal e controle disciplinar . . . 37

Ética profissional e responsabilidade do nutricionista . . . 39

Módulo 03 • SUS e políticas públicas 41

SUS: história, Reforma Sanitária e Constituição . . . 42

Lei 8.080, Decreto 7.508 e organização das redes . . . 44

Controle social, direitos e financiamento . . . 47

Atenção Primária, ESF, redes e atenção hospitalar . . . 50

Vigilância, sistemas de informação e saúde pública nutricional . . . 52

Equidade, diversidade, deficiência e direitos no cuidado . . . 54

Humanização, educação permanente, gestão do trabalho e bioética . . . 56

Segurança do paciente, RDC 63, RDC 36 e NR 32 . . . 58

Módulo 04 • Fundamentos de Nutrição **60**

Nutrição e dietética: fundamentos e aplicações . . . 61
Vitaminas, minerais, carências e excessos . . . 66
Gestação, lactação e primeira infância . . . 68
Infância, adolescência, envelhecimento e função . . . 70
Alimentação vegetariana, dietas não convencionais e exercício . . . 72
Avaliação nutricional de coletividades . . . 74
Inquéritos alimentares e análise do consumo . . . 78
EAN: programas, campanhas e avaliação . . . 81

Módulo 05 • Nutrição clínica hospitalar **84**

Processo de cuidado nutricional no hospital . . . 85
Triagem, desnutrição, sarcopenia e avaliação clínica . . . 88
Exames laboratoriais e interpretação nutricional . . . 92
Necessidades, metas e cálculos clínicos . . . 95
Dietas hospitalares, suplementação oral e disfagia . . . 98
Terapia de nutrição enteral: indicação, fórmulas e execução . . . 101
Nutrição parenteral: composição, vias e monitoramento . . . 105
Paciente crítico: resposta metabólica e terapia nutricional . . . 110
Síndrome de realimentação e prevenção de complicações . . . 113
Diabetes, obesidade e doenças cardiovasculares . . . 116
Doença renal aguda e crônica: raciocínio nutricional . . . 119
Doenças gastrointestinais, má absorção e pancreatite . . . 122
Doença hepática, desnutrição e encefalopatia . . . 125
Oncologia, cirurgia e cuidados paliativos . . . 128
Doenças respiratórias, neurológicas, trauma e queimaduras . . . 131
Interações alimento-medicamento e monitoramento integrado . . . 133

Módulo 06 • Ciência dos alimentos **135**

Técnica dietética e transformações dos alimentos . . . 136
Cardápios: planejamento nutricional e cultural . . . 140

Ficha técnica e análise da qualidade do cardápio . . . 142
Alergias, intolerâncias e necessidades especiais . . . 145
Tecnologia de alimentos: operações e conservação . . . 147
Bromatologia, aditivos, pigmentos e bebidas . . . 149
Análise sensorial e avaliação da qualidade . . . 152

Módulo 07 • Gestão e segurança em UAN 153

UAN: modelos e planejamento do serviço . . . 154
UAN: layout, fluxos e equipamentos . . . 156
UAN: dimensionamento e gestão de pessoas . . . 158
Boas práticas: RDC 216 e RDC 275 . . . 160
Tempo e temperatura: controle ao longo do fluxo . . . 164
Recebimento, estoque e rastreabilidade . . . 168
Microbiologia e perigos dos alimentos . . . 170
APPCC: construção e uso . . . 173
DTAs: agentes, prevenção e resposta . . . 178
Sustentabilidade: sobras, restos e resíduos . . . 181
Custos, orçamento e produtividade . . . 183

Módulo 08 • Suplemento histórico 2023 186

Raciocínio lógico: suplemento do ciclo IBFC de 2023 . . . 187

Atlas de mapas mentais 189

Cards de bizus e revisão ativa 201

Fórmulas, comparações e casos integradores 204

Simulado autoral • formato FGV 206

Folha de respostas e desempenho 221

Gabarito e comentários completos 223

Glossário de consulta rápida 241

Caderno de erros e revisão final 242

Referências e rastreabilidade 243

Banca, prova e estratégia

O treinamento usa a FGV como referência do ciclo assistencial 2024/2025. A análise qualitativa do caderno oficial orienta questões com cinco alternativas, escolha de uma resposta, leitura precisa, situações aplicadas e distratores conceituais. Essa aproximação não representa reprodução de questões oficiais, previsão de incidência ou garantia de dificuldade equivalente.

Bloco	Questões	Peso	Pontos
Português	10	0,4	4
Legislação institucional	5	1,0	5
Políticas públicas	15	1,0	15
Específicos	30	1,2	36
Total	60	—	60

No caderno histórico consultado, foram previstas quatro horas. O simulado desta edição mantém 60 questões e cinco alternativas, na mesma distribuição por blocos. As notas de corte, fases e critérios de eliminação devem ser lidos no edital aplicável; esta tabela descreve a estrutura histórica, não regras de uma seleção futura.

Como resolver distratores

Marque o comando antes de analisar alternativas: correta, incorreta, efeito de sentido, mecanismo ou conduta. Em clínica, identifique fase da doença, estabilidade, função gastrointestinal e objetivo. Em legislação, a alternativa pode trocar órgão, competência, condição ou versão. Em Português, confira se a reescrita preserva sentido e estrutura. Desconfie de termos absolutos apenas quando eles contradisserem a fonte; há regras legais que são absolutas.

BIZU DE PROVA

Não escolha uma alternativa por conter uma palavra familiar. Verifique a relação inteira: sujeito, ação, condição, fase e consequência. Um trecho verdadeiro pode estar dentro de uma conclusão errada.

Plano de oito semanas

Semana	Estudo principal	Prática / revisão
1	Português; Constituição; Lei 12.550	Mapa de normas e 10 questões
2	SUS, redes, controle social, políticas	Comparação de competências
3	Nutrientes, DRIs, ciclo da vida, avaliação	Cálculos e casos de diagnóstico
4	Enteral, parenteral, paciente crítico	Algoritmo de via e monitoramento
5	Doenças crônicas, renal, digestiva, hepática	Casos comparativos
6	Técnica, tecnologia, bromatologia, UAN	Fluxos, ficha técnica e APPCC
7	Legislação institucional e pontos fracos	Leitura literal da versão exigida
8	Simulado, comentários e revisão ativa	Reestudo de erros e controle de tempo

Adapte a carga à sua rotina. Após cada aula, tente explicar três conceitos sem consultar. Retome em 24 horas, sete dias e quatro semanas. Registre o erro como lacuna de conteúdo, leitura, cálculo ou versão normativa; cada tipo pede uma intervenção diferente.

Matriz de cobertura do programa

Use esta matriz como edital verticalizado: [ ] leitura; [ ] recuperação sem consulta; [ ] questões; [ ] revisão. Os títulos permitem localizar as aulas no sumário. O suplemento lógico pertence ao ciclo de 2023.

Eixo	Tópicos do programa	Localização
Português	Interpretação, gêneros, ortografia, acentuação, classes, crase, sintaxe, pontuação, concordância, regência e significação	7 aulas de Português
Legislação	Lei 12.550; Regimento; Código de Ética; Estatuto; Pessoal; NOCD	4 aulas institucionais + controle temporal
Específicos 1	Nutrientes: funções, necessidades, fontes, deficiência/excesso; fibras; tabelas; ciclo da vida	Fundamentos; vitaminas; gestação; infância; avaliação
Específicos 2	EAN: fundamentos, técnicas, planejamento e avaliação	EAN: programas, campanhas e avaliação
Específicos 3	Avaliação direta e indireta da população	Avaliação de coletividades; inquéritos; SISVAN
Específicos 4	Grupos alimentares; propriedades; seleção, preparo e cardápios	Técnica; cardápios; ficha técnica
Específicos 5	Higiene; microbiologia; toxicologia; contaminantes; fatores intrínsecos/extrínsecos; DTA	Boas práticas; microbiologia; APPCC; DTAs
Específicos 6	Dietética; recomendações; contexto social; atividade física; vegetarianismo	Fundamentos; ciclo da vida; dietas; exercício
Específicos 7	Operações; conservação; embalagem; processamento vegetal/animal; sensorial	Tecnologia; técnica; análise sensorial
Específicos 8	Distúrbios populacionais em países em desenvolvimento	Vigilância; avaliação coletiva; carências; desigualdades
Específicos 9	Abordagem hospitalar; fisiopatologia; dietoterapia; exames; TNE e TNP	17 aulas de cuidado e doenças hospitalares
Específicos 10	Bromatologia; aditivos; condimentos; pigmentos; nutrientes; bebidas; ética	Bromatologia; fundamentos; ética profissional

Políticas públicas: checklist específico

Conjunto do edital	Aulas correspondentes
História / Reforma Sanitária / CF 194–200	SUS: história, Reforma Sanitária e Constituição
Lei 8.080 / 8.142 / Decreto 7.508 / LC 141	Organização das redes e controle social
Determinantes sociais / informação / vigilância	Vigilância e saúde pública nutricional
ESF / PNAB / RAS / PNHOSP	Atenção Primária, redes e atenção hospitalar
CNS 453 / CNS 553 / participação / direitos	Controle social, direitos e financiamento
RDC 63 / RDC 36 / NR 32 / PNSP	Segurança do paciente e trabalho
Saúde da população negra / LGBT / deficiência / equidade	Equidade, diversidade e direitos
PNH / PNEPS / CNS 330 / PNVS / bioética	Humanização, educação permanente e vigilância

AULA 01 / TEORIA • APLICAÇÃO • REVISÃO

Como usar esta apostila e interpretar os editais

ROTEIRO DA AULA

Recorte, finalidade e controle de atualização • Aula, revisão e prática têm funções diferentes • O que a prova FGV consultada permite afirmar

Fontes de apoio desta aula: 1, 44, 38, 47, 49, 71. Consulte a bibliografia e as notas de versão; os exemplos de cálculo e de aplicação são didáticos.

Recorte, finalidade e controle de atualização

Esta apostila prepara para o cargo de Nutricionista da rede HU Brasil, marca adotada pela Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares em 2026. A base principal é o concurso nacional 01/2024, edital assistencial nº 3 de 18 de dezembro de 2024, em versão consolidada disponibilizada pela FGV em fevereiro de 2025. A prova de Nutricionista de 2025 serve de referência qualitativa para a elaboração do treinamento. O edital nacional de 2023 é uma referência histórica complementar; atos de convocação e seleções temporárias posteriores não são tratados automaticamente como novos programas de prova.

O concurso nacional de 2026 consultado no portal oficial se refere à área médica. Esta edição não anuncia um novo concurso aberto de Nutricionista nem atribui à FGV a organização de uma seleção futura ainda não confirmada. O material é uma preparação baseada nos últimos programas assistenciais localizados, com data de conferência em 14/10/2026. Quando houver outro edital, compare cargo, anexo de conteúdo, versões normativas e distribuição da prova antes de transportar o planejamento desta edição.

O programa específico é amplo: nutrição básica, educação e avaliação nutricional, técnica dietética, higiene, dietética, tecnologia, saúde pública, dietoterapia e bromatologia. Por isso, o curso combina fundamentos, ciência dos alimentos e raciocínio clínico. Português, legislação da empresa e políticas públicas de saúde e educação também recebem desenvolvimento próprio. Raciocínio lógico é apresentado em suplemento histórico do ciclo IBFC de 2023, sem ser anunciado como matéria do programa FGV de 2024.

Aula, revisão e prática têm funções diferentes

Leia a teoria procurando relações de causa e consequência. Em seguida, refaça o exemplo sem olhar a solução e explique as condições da regra. Use mapas e cards para recuperar informação já compreendida. A revisão não substitui a aula: um mapa ajuda a lembrar que uma conduta depende de estabilidade, via e tolerância, mas é a explicação que permite interpretar o paciente e escolher a ação.

No estudo de normas, destaque quem faz, o que faz, em qual âmbito, com qual condição e qual exceção. No estudo clínico, organize estado nutricional, doença, fase, função gastrointestinal, via, metas e monitoramento. Nos cálculos, escreva unidades e denominadores. Em Português, reconstrua a estrutura e o efeito de sentido. Essa disciplina de leitura evita que um distrator