

NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES

Este Caderno de Questões contém 30 (trinta) questões, constituídas com cinco opções (A, B, C, D, E) e uma única resposta correta. Em caso de divergência de dados e/ou de defeito no Caderno de Questões, solicite providências ao fiscal de sala.

Você receberá o Cartão Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.

Após o preenchimento do Cartão Resposta com as respostas do Caderno de Questões, o candidato **deverá assinar o mesmo**.

Durante a realização das provas é vedado:

- a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
- b) a comunicação entre os candidatos;
- c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
- d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
- e) entregar a prova e o cartão resposta antes de decorrida 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início.
- f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, qualquer equipamento elétrico ou eletrônico, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.

A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitido aos fiscais de sala auxiliar na interpretação.

A saída da sala de prova, com a entrega do Caderno de Questões e Cartão Resposta, somente será permitida depois de transcorrido 45 minutos do início da mesma.

Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão Resposta, entregue o Caderno de Questões e o Cartão Resposta ao fiscal de sala. A não entrega de qualquer um dos itens especificados acima, implicará na eliminação do candidato do Concurso Público.

O tempo de duração total da prova é de três(03) horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.

Os 3 últimos candidatos ao terminarem a prova deverão permanecer juntos em sala para, juntamente com os fiscais de sala assinar a folha ata, o verso dos cartões respostas, o lacre dos envelopes que guardarão os Cartões Resposta.

Português

01) O uso indevido de uma palavra parônima faz com que uma das frases abaixo fique sem coerência..... Marque-a:

- a) O juiz absolveu o réu.
- b) Sempre fora um homem fragrante.
- c) A menina descreveu o sequestrador com detalhes.
- d) O prefeito retificou a presença no evento.
- e) O cavaleiro era da tribo rival.

02) A alternativa em que pelos menos uma das palavras está grafada incorretamente é:

- a) enxada – canjica - majestade
- b) deslizar – engessado - vertigem
- c) pedágio – hospitalisar - enxame
- d) litígio – magreza - xingar
- e) subterfúgio – poetisa – hipoteca

03) Dadas as frases:

1- Não entendi certos apontamentos.

2- Os apontamentos certos fazem a diferença.

Os termos em destaque nas sentenças acima são classificados, de acordo com o contexto em que estão inseridos, respectivamente como:

- a) ambos adjetivos
- b) pronome indefinido e adjetivo
- c) pronome definido e substantivo
- d) adjetivo e substantivo
- e) substantivo e adjetivo

04) A concordância nominal está incorreta em:

- a) Água mineral é boa.
- b) É proibida a entrada de crianças no espaço.
- c) Bastantes pessoas se encontraram na convenção.
- d) Escolheste má hora para dar a notícia.
- e) Estava tranquilo o menino e a menina.

05) Analise as sentenças:

I- Fomos até à (a) feira da cidade.

II- Caminhava às (as) pressas pela rua.

Em relação ao emprego da crase:

- a) Em I é proibido o emprego da crase e em II é facultativo
- b) Em I é obrigatório e em II facultativo.
- c) Nas duas sentenças é obrigatório.
- d) Nas duas sentenças é facultativo.
- e) Em I é facultativo e em II é obrigatório.

Matemática

6) A professora Marta passou no quadro as seguintes operações matemáticas:

I) $72 \div 8 \div (3 \times 1) + 2$

II) $76 - 2 \times [100 \div (3 \times 6 - 8) + 10]$

III) $9 \times (10 + 2)$

Veja na tabela abaixo os resultados obtidos por alguns dos seus alunos

	I	II	III
ALESSANDRO	3	36	92
GUSTAVO	5	36	92
LEONARDO	5	36	108
MARTINA	3	24	108

Qual dos seus alunos acertou todas as operações matemáticas:

(a) ALESSANDRO (b) GUSTAVO (c) LEONARDO (d) MARTINA

(e) Nenhuma das respostas anteriores

7) Uma indústria possui 6 máquinas e produz 2784 peças em 8 horas de trabalho diários. Se essa indústria comprar mais 2 máquinas idênticas às que já tem e passar a trabalhar 10 horas dias de quanto será a produção diária?

(a) 4640 peças. (b) 5642 peças. (c) 3648 peças. (d) 3898 peças.

(e) 6820 peças.

8) Um campo de futebol tem 84m de comprimento e 58,5 m de largura. Para poder realizar torneios oficiais esse campo deve ser aumentado no mínimo em 16m em seu comprimento e 5,5m em sua largura. Quantos metros quadrados a mais terá o campo com essas novas medidas?

(a) 900 m². (b) 980m². (c) 1216m². (d) 1324m². (e) 1486m².

9) Leonardo aplicou R\$ 64.000,00 em um investimento que rende 0,5% ao mês na modalidade de juro composto. Se Leonardo resgatar o montante após 3 meses qual o valor aproximado que ele resgatará

(a) R\$ 64.964,81. (b) R\$ 65.112,23. (c) R\$ 65.084,36.(d) R\$ 64.988,42.

(e) R\$ 65.212,22.

10) A soma de dois números distintos é igual a 74. A diferença entre o maior e o menor desses números é igual a 22. Com base nessas informações qual é o maior desses números?

- (a) 38 (b) 40 (c) 41 (d) 48 (e) 46

Conhecimentos Específicos

11) Considerando o parâmetro de IMC indicado pelo Ministério da Saúde para avaliação na terceira idade, o peso teórico (ou ideal) mínimo e máximo para a paciente **Paula, F.S, 75 anos com estatura de 1,55m** é, respectivamente:

- A) 44,4 e 60 kg
B) 48,0 e 60 kg.
C) 52,8 e 64,9 kg.
D) 50,4 e 64,9 kg.
E) 57,6 e 67,3 kg

12) Em relação aos carotenoides e as suas interações com outros elementos da dieta, marque a alternativa **CORRETA**.

- A) A pectina pode propiciar a formação de complexos com o betacaroteno, causando redução em sua absorção e aumentando as perdas pelas fezes.
B) A presença de proteínas e de lecitina no intestino delgado prejudica a estabilização e a formação de micelas dificultando a formação de carotenoides.
C) Nas refeições ricas em triglicerídeos de cadeia média a resposta dos betacarotenos nos quilomícrons aumenta consideravelmente.
D) O álcool favorece a bioconversão do betacaroteno em vitamina A.
E) A suplementação com vitamina A aumenta a absorção de betacaroteno.

13) O cálcio é um mineral que, de forma geral, desempenha funções estruturais e regulatórias ativas e passivas. Esse micronutriente pode controlar processos dinâmicos, como:

- A) Sistema imunológico, formação e cristalização da insulina, manutenção da estrutura e do volume da glândula da tireoide.
B) Fertilização, proliferação celular, desenvolvimento, aprendizagem e memória, contração muscular e secreção glandular.
C) Metabolismo energético, desenvolvimento cerebral e neurotransmissão, biotransformação de compostos extracelulares, como a ácidos orgânicos, lipídios, vitaminas lipossolúveis e hormônios esteroides.
D) Concentrações séricas de colesterol e de glicose, coagulação sanguínea e composição de cuproenzimas.
E) Funções do sistema nervoso central e níveis de peróxido de hidrogênio dentro da célula.

14) O estado metabólico basal relaciona-se a situação em que os alimentos e a atividade física exercem influência mínima no metabolismo. A Taxa Metabólica Basal (TMB) reflete a energia necessária para manutenção das atividades das células e dos tecidos, incluindo a energia necessária para manutenção da circulação sanguínea, a respiração e as funções gastrintestinais e renais.

No que concerne ao assunto, identifique fatores que NÃO influenciam o metabolismo basal.

- A) Área de superfície corporal, composição corporal.
- B) Sexo, gravidez.
- C) Glândulas exócrinas.
- D) Estado nutricional.
- E) Febre, clima.

15) Quando os adolescentes consomem muitos alimentos ricos em calorias e pobres em nutrientes, a possibilidade de que suas dietas não contenham as vitaminas e os minerais necessários para o crescimento se torna alta, porém as deficiências de nutrientes diferem nos meninos e nas meninas.

Em relação as meninas adolescentes, marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) Anemia ferropriva pode acontecer particularmente pelas perdas sanguíneas ocorridas durante a menstruação.
- B) As meninas adolescentes consomem menos carne vermelha que os meninos, a fonte de maior biodisponibilidade de ferro na alimentação.
- C) O reduzido consumo de carne também pode limitar o consumo de zinco através da dieta, com impacto no crescimento e o desenvolvimento sexual.
- D) A carência de vitamina A tem menor impacto no sistema reprodutivo que está em processo de maturação nas meninas adolescentes que nos meninos adolescentes.
- E) A ingestão diminuída de folato é especialmente preocupante para as meninas adolescentes com possibilidade de engravidar, uma vez que essa vitamina é essencial para o desenvolvimento adequado do feto e o fechamento do tubo neural.

16) Em relação as recomendações para o gerenciamento nutricional do diabetes melito, marque a alternativa **correta**.

- A) Recomenda-se que o consumo de carboidratos fique na faixa dos 25-40% do valor energético total considerando o resultado da dieta low carb para esses pacientes.
- B) Uma das estratégias para o tratamento nutricional no diabetes melito é a contagem de carboidratos, porém não considera os esquemas de infusão de insulina no diabetes tipo 1.
- C) As atuais recomendações para o consumo de fibras dietéticas sugerem 20 g para cada 1.000 kcal ingeridas para homens e mulheres com DM2 e, no mínimo, 14 g/1.000 kcal para pessoas com DM1 sem síndrome metabólica.
- D) A recomendação atual para o consumo de proteína por estes pacientes é de 0,8 – 1,0 grama/kg de peso corporal/dia ou 10-15% do total de calorias.
- E) As recomendações de gorduras devem ser menores que para a população em geral, ficando na faixa de 15 a 25% do valor energético total.

17) Em relação ao manejo nutricional na doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA), marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) O consumo de ácido graxo saturado (AGS) não deve exceder 7% do VET.
- B) O azeite de oliva em substituição ao AGS melhora a resistência à insulina, aumenta a liberação de triglicerídeos pelo fígado e diminui o fluxo de AGL a partir de tecido adiposo periférico para o fígado.
- C) A frutose da fruta ou industrializada é o principal fator de risco para a esteatose.
- D) Recomenda-se aumentar a ingestão de gordura monoinsaturada para otimizar o controle glicêmico e o perfil lipídico.

E) Em pacientes com sobrepeso/obesidade, perda ponderal através de dietas balanceadas e ajustadas às condições clínicas dos pacientes, associada a atividade física regular é recomendada para o controle da DHGNA.

18) O tratamento para Fenilcetonúria (PKU) é fundamentalmente dietético. A deficiência intelectual é a mais importante sequela desta doença e mesmo após o desenvolvimento neurológico completo do indivíduo, quando o paciente não consegue manter as concentrações de fenilalanina (Phe) no sangue as funções cognitivas podem ser alteradas.

Sobre o manejo nutricional da PKU clássica, é **correto** afirmar que:

A) A utilização de dietas hipoproteicas é necessária em qualquer faixa etária.

B) Os alimentos ricos em proteínas devem ser regulados na dieta e complementados com uma fórmula rica em fenilalanina e pobre em tirosina.

C) Carnes, embutidos, leites e derivados (queijo, requeijão, iogurte, Yakult, Danoninho) ovos, feijão, soja, ervilha, lentilha, grão-de-bico, amendoim, gelatina, farinha de trigo, bolos, pães e biscoitos em geral são os alimentos permitidos na dieta.

D) O profissional pode adequar o aporte energético com oligossacarídeos (polímeros de glicose), sacarose e óleo vegetal.

E) O leite materno é proibido como fonte de fenilalanina durante o primeiro ano de vida em qualquer situação.

19) A respeito da prevenção e controle das doenças nutricionais, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

Coluna 1:

(1) Enfermidades crônicas não-transmissíveis.

(2) Desnutrição energético proteica – DEP.

(3) Hipovitaminose A.

(4) Iodo.

(5) Enfermidades crônicas não-transmissíveis, desnutrição energético proteica – DEP, anemia e deficiência de vitamina A.

Coluna 2:

() Ações dirigidas para a prevenção e manejo adequado de doenças infecciosas, distribuição de alimentos, educação alimentar, prevenção e o controle das diarreias, das infecções respiratórias agudas e das doenças imunopreveníveis.

() Sistematização de medidas periódicas de administração de doses massivas deste nutriente a todas as crianças menores de cinco anos, enriquecimento do leite e das massas alimentares, complementação das tabelas de composição químico-nutricional dos principais alimentos consumidos no Brasil.

() As medidas voltadas à promoção da saúde e o controle dos desvios alimentares e nutricionais constituem as estratégias mais eficazes para prevenir sua instalação e evolução.

() Parceria entre o governo e a indústria, garantindo enriquecimento do sal de consumo humano e animal e implementação de ações de fiscalização, a partir da colocação do produto, no mercado para consumo.

() Aleitamento materno.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

A () 5, 4, 3, 2 e 1.

B () 2, 3, 1, 4 e 5.

C () 2, 3, 1, 5 e 4.

D () 1, 2, 3, 4 e 5

E () 2, 3, 1, 4 e 5.

20) No planejamento da produção em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, normas de estocagem para gêneros não perecíveis em temperatura ambiente devem ser aplicadas com o objetivo de evitar perdas e/ou danos à saúde.

Em relação as normas, é **INCORRETO** afirmar que:

A) Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm.

B) As prateleiras devem ficar com altura mínima de 10 cm do piso.

C) O material de limpeza deve ser armazenado separadamente dos alimentos.

D) As embalagens devem apresentar-se íntegras e com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc.).

E) Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem que permita rastreabilidade dos produtos.

21) O método de conservação dos alimentos pelo uso do calor onde o aquecimento é descontínuo para a eliminação de bactérias esporulantes. O produto é submetido ao tratamento térmico e em seguida refrigerado e, depois de 24 horas a operação é repetida, o número de aquecimento é variável e de no mínimo 3 vezes, preserva consideravelmente as características organolépticas do produto é o(a):

A) Tindalização.

B) Branqueamento.

C) Apertização.

D) Esterilização.

E) Secagem.

22) O transporte dos produtos alimentícios de origem animal cria fatores predisponentes ou determinantes de deterioração e contaminação destes alimentos.

Com base nas considerações da banca, analise as etapas de transporte dos produtos alimentícios até o consumidor final, apresentadas abaixo.

I- Primeira etapa: deslocamento dos animais das propriedades para os matadouros – podem acontecer às contusões e fraturas, porta de entrada de agentes bacterianos.

II- Segunda etapa: transferência dos produtos brutos para o consumo direto, como exemplo, a matéria-prima transportada para a indústria alimentícia - risco da deterioração e contaminação através dos veículos e dos manipuladores, principalmente se forem portadores de enterobactérias patogênicas.

III- Terceira etapa: transferência dos alimentos industrializados para os armazéns de estocagem ou locais de venda – nessa etapa não existe risco de contaminação.

IV- Outras etapas de transporte podem acontecer até o produto chegar ao consumidor – riscos de contaminação sempre vão existir, devendo ser realizado fiscalização constante para garantir a integridade dos produtos no transporte, qualquer que seja a fase de sua destinação.

Estão corretas as afirmativas:

A) I e II somente.

B) II e III somente.

C) III e IV somente.

D) I, II e IV somente.

E) I, II e III somente.

23) Microrganismo que se reproduz nos pescados armazenados em temperaturas acima de 4°C, produzindo substância tipo histamina que causa quadro alérgico.

- A) Proteus sp.
- B) Bacillus cereus.
- C) Staphylococcus aureus.
- D) Clostridium botulinum.
- E) Salmonella sp.

24) Em relação as razões sociais e ambientais que justificam as recomendações do guia alimentar para a população brasileira para se consumir mais alimentos de origem vegetal e limitar o consumo de alimentos de origem animal, marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) O consumo de alimentos de origem vegetal estimula a agricultura familiar e a economia local.
- B) A redução no consumo de alimentos de origem animal reduz as emissões de gases de efeito estufa.
- C) O menor consumo de alimentos de origem animal aumenta a necessidade de sistemas intensivos de produção animal.
- D) A redução no consumo de alimentos de origem animal, diminui o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.
- E) O consumo de alimentos de origem vegetal contribui para promover a biodiversidade e reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.

25) A respeito da utilização das dobras cutâneas e circunferências na avaliação nutricional, marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) As circunferências são mais indicadas para os obesos graves do que as dobras cutâneas, em razão da dificuldade técnica para a medição que as dobras apresentam.
- B) As dobras cutâneas correlacionam-se menos com a gordura corporal total nos idosos do que nos jovens.
- C) A circunferência da cintura vem se apresentando como melhor preditora do conteúdo de gordura abdominal total e visceral do que a relação entre circunferência da cintura/circunferência do quadril.
- D) O diâmetro sagital abdominal está correlacionado à quantidade de tecido adiposo visceral e ao risco cardiovascular
- E) As dobras cutâneas são mais influenciadas pelo edema do que as circunferências.

26) Idosos são um grupo vulnerável para a má nutrição. Vários fatores inerentes ao envelhecimento contribuem para uma alimentação inadequada e eventuais carências nutricionais sendo de grande relevância que o profissional nutricionista conheça estes fatores.

Sendo assim, NÃO constitui risco de desnutrição para o idoso:

- A) Perda de peso de 15-20% do peso adulto normal.
- B) Autonomia física e psicológica.
- C) Uso de mais do que cinco medicamentos por dia.
- D) Constipação intestinal grave.
- E) Disfagia.

27) De acordo com os percentuais dos nutrientes estabelecidos em resolução para a alimentação escolar, a afirmativa correta é:

- A) Até 20% do total de energia proveniente de açúcar simples adicionado.
- B) 15 a 30% da energia total proveniente de gorduras totais.
- C) 2% da energia total proveniente de gordura trans.
- D) 2.400 mg de sódio per capita em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
- E) A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a cinco porções por semana (equivalente a 150 kcal/porção).

28) No Brasil, o guia alimentar é uma estratégia para promoção da alimentação saudável. A atual versão categoriza os alimentos, exceto em:

- A) In natura ou minimamente processados.
- B) Óleos, gorduras, sal e açúcar.
- C) Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas.
- D) Alimentos processados.
- E) Alimentos ultraprocessados.

29) Sobre as políticas públicas de saúde que contemplam o público infantil, a **estratégia** criada para qualificar as ações de promoção do aleitamento materno e alimentação complementar saudável para crianças menores de 2 anos de idade, além de aperfeiçoar as competências e habilidades dos profissionais de saúde para a promoção dessas atividades na rotina das Unidades Básicas de Saúde (UBS) é:

- A) A Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB).
- B) O guia alimentar para crianças menores de 2 anos.
- C) O Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF).
- D) O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSVA).
- E) O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan).

30) Em relação aos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), marque a afirmativa **INCORRETA**.

- A) Foram criados com o objetivo de apoiar, consolidar e ampliar a Atenção Básica por meio da atuação de equipes multiprofissionais.
- B) Mesmo com o atendimento em conjunto, as ações de prevenção e de promoção da saúde são setoriais.
- C) Diversificam a oferta dos serviços de saúde possibilitando maior resolutividade trabalhando de forma integrada com integrado às equipes de SF e de Atenção Básica para populações específicas e ao Programa Academia da Saúde.
- D) O profissional nutricionista pode ser incluído nas equipes, de acordo com as necessidades e definições dos gestores do município.
- E) As ações desenvolvidas devem ser um reflexo das prioridades enumeradas no trabalho em conjunto com as equipes e/ou a academia da saúde, com integração à Rede de Atenção à Saúde.