

# CARGO:

# NUTRICIONISTA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PARANAÍ  
ESTADO DO PARANÁ



REF. EDITAL N°02/2012- CONCURSO PÚBLICO

## INSTRUÇÕES

1. Este Caderno de Questões não deve ser folheado antes da autorização do fiscal.
2. Na Folha de Respostas, realize a conferência de seu nome completo, do número de seu documento e do número de sua inscrição. As divergências devem ser comunicadas ao fiscal para as devidas providências.
3. Após ser autorizado pelo fiscal, verifique se o Caderno de Questões está completo, sem falhas de impressão e se a numeração está correta. Não esqueça de conferir se sua prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu. Caso note alguma divergência, comunique ao fiscal imediatamente.
4. O único documento válido para a correção das provas é a Folha de Respostas, por isso tenha a máxima atenção no seu preenchimento, visto que a marcação da Folha de Respostas é de sua inteira responsabilidade.
5. Deverá ser utilizada caneta esferográfica **transparente**, com tinta de cor azul ou preta na marcação da Folha de Respostas.
6. Leia atentamente cada questão da prova e assinale, na Folha de Respostas, a opção que a responda corretamente. Exemplo correto da marcação da Folha de Respostas: ■
7. O limite dos campos de marcação da Folha de Respostas deverá ser respeitado, não podendo essa ser dobrada, amassada ou rasurada.
8. Será atribuída nota 0 (zero), na correção da Folha de Respostas, às questões não assinaladas, que apresentarem mais de uma alternativa assinalada, emenda ou rasura, ainda que legível.
9. A prova deverá ser realizada no prazo de 3h (três horas), incluindo a marcação da Folha de Respostas, é importante controlar seu tempo. O candidato poderá anotar o gabarito no verso da capa da prova e levar consigo.
10. Você somente poderá deixar definitivamente a sala de prova após 60 (sessenta) minutos de seu início. Somente será possível levar o caderno de questões após decorridas 3h (três horas) do início da prova, sendo necessário, obrigatoriamente, devolver ao fiscal a Folha de Respostas assinada. As provas estarão disponibilizadas no site da AOCP ([www.aocp.com.br](http://www.aocp.com.br)), a partir da divulgação do Gabarito Oficial.
11. A retirada da sala de prova dos 03 (três) últimos candidatos só ocorrerá conjuntamente e após a conferência de todos os documentos da sala, além da assinatura do termo de fechamento.
12. Durante a prova, não será permitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, régua de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta, inclusive códigos e/ou legislação.
13. Será eliminado do concurso público o candidato que, durante a realização das provas, for surpreendido utilizando aparelhos eletrônicos, tais como bip, telefone celular, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro etc., bem como relógio de qualquer espécie, óculos escuros ou quaisquer acessório de chapelaria tais como chapéu, boné, gorro etc. A utilização desses objetos causará eliminação imediata do candidato.
14. Incorrerá, também, na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico venha a emitir ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no envelope de guarda de pertences.
15. Qualquer tentativa de fraude, se descoberta, implicará em imediata denúncia à autoridade competente, que tomará as medidas cabíveis, inclusive com prisão em flagrante dos envolvidos.

## ATENÇÃO

- O Caderno de Questões possui 40 (quarenta) questões objetivas numeradas sequencialmente, de acordo com o exposto no quadro a seguir:

MATÉRIA	NÚMERO DE QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Informática	11 a 15
Conhecimentos Gerais	16 a 20
Conhecimentos Específicos	21 a 40

- Será entregue, pelo fiscal, a Folha de Respostas personalizada, na qual deverão ser transcritas as respostas das questões da prova objetiva.

-----(destaque aqui)-----

**FOLHA PARA ANOTAÇÃO DAS RESPOSTAS DO CANDIDATO**

<b>Questão</b>	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
<b>Resp.</b>																					

<b>Questão</b>	21	21	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
<b>Resp.</b>																					



## Amores imperfeitos

A pessoa que você mais gosta é cheia de defeitos?  
Existe uma explicação

Cristiane Segatto

1.§ Quantos dos seus amigos descrevem o parceiro (ou parceira) de uma forma estranhamente dúbia? A pessoa é o amor da vida dele e, ao mesmo, o ser que mais o incomoda. É uma reclamação tão corriqueira que começo a achar que estranha é a minoria que parece satisfeita com o que tem em casa.

2.§ Tolerar os defeitos do companheiro e entender que, ao firmar uma parceria, compramos um pacote completo (com tudo o que há de agradável e desagradável) parece, cada vez mais, uma esquisita característica de uma subespécie em extinção.

3.§ O grupo majoritário parece ser o dos apaixonados intolerantes.

4.§ Há quem se dedique a tentar entendê-los. Li nesta semana uma reportagem interessante sobre isso. Foi publicada na revista Scientific American Mind. É baseada no livro Annoying: The Science of What Bugs Us (algo como Irritante: a ciência do que nos incomoda), dos jornalistas Joe Palca e Flora Lichtman.

5.§ Uma das pesquisadoras citadas é a socióloga Diane Felmlee, da Universidade da Califórnia. Ela conta a história de uma amiga que vivia reclamando que o marido trabalhava demais. Diane pediu que a mulher se lembrasse das qualidades que enxergava nele quando o conheceu na universidade. A resposta foi sensacional: “A primeira coisa que chamou minha atenção foi o fato de que ele era incrivelmente trabalhador. Logo percebi que se tornaria um dos melhores alunos da classe”.

6.§ Não é curioso? Por alguma razão, uma característica que é vista como uma qualidade no início do relacionamento se torna, com o passar do tempo, um defeito. Exemplos disso estão por toda parte. No início do namoro, o cara parece muito atraente porque é desencanado, tranquilão. Não perde a chance de passar o dia de bermuda e chinelo, ouvindo música e bebendo com a namorada e os amigos. Quatro anos depois passa a ser visto pela amada como um sujeito preguiçoso, acomodado, que não tem objetivos claros na vida e veio ao mundo a passeio.

7.§ Em outra ocasião, a socióloga Diane perguntou a um garoto por que ele gostava da última namorada. A resposta foi uma lista de várias partes do corpo da moça – incluindo as mais íntimas. Quando a professora perguntou por que o relacionamento havia acabado, a justificativa foi: “Era uma relação baseada somente no desejo. Não havia amor suficiente.”

8.§ Uma aluna disse que se sentiu atraída pelo ex porque ele tinha um incrível senso de humor. Algum tempo depois, passou a reclamar que “ele não levava nada a sério”. Nesse caso, também, o que era qualidade virou defeito. Deve haver alguma explicação para isso. Nas últimas décadas, Diane vem realizando estudos com casais para tentar entender o fenômeno que ela chama de atrações fatais.

9.§ Ela observou que quanto mais acentuada é a qualidade reconhecida pelo parceiro no início da relação, mais incômoda ela se torna ao longo dos anos. Até virar um traço insuportável.

10.§ Diane acredita que a explicação está relacionada à teoria da troca social. Essa teoria parte do pressuposto de que as relações humanas são baseadas na escolha racional e na análise de custo-benefício. Se os custos de um dos parceiros superam seus benefícios, a outra parte pode vir a abandonar a relação, especialmente se houver boas alternativas disponíveis. “Traços extremos trazem recompensas, mas também têm custos associados a eles, principalmente numa relação”.

11.§ Um exemplo é a independência. Ela pode ser muito valorizada numa relação. Um marido independente é capaz de cuidar de si próprio. Mas se ele for independente demais, pode significar que não precisa da mulher. Isso acarreta custos para a relação.

12.§ A receita para evitar que as relações naufraguem é a boa e (cada vez mais) escassa tolerância. É preciso aprender a relativizar os hábitos irritantes para continuar convivendo com uma pessoa que tem muitas outras qualidades.

13.§ Ninguém é totalmente desprovido de qualidades e defeitos. Temos os nossos, aprendemos com eles e com os deles. Além de tolerância, precisamos exercitar a capacidade de apoiar o parceiro quando as coisas vão mal e de celebrar quando ele tem alguma razão para isso. Inventar programas novos e interessantes (zelar para que isso aconteça com frequência) pode realçar as qualidades de quem você gosta e amenizar as características e manias irritantes. Irritante por irritante somos todos. Mas também podemos ser incrivelmente interessantes.

Adaptado de <http://revistaepoca.globo.com/Saude-e-bem-estar/cristiane-segatto/noticia/2012/01/amores-imperfeitos.html> em 01/12/2012

### QUESTÃO 01

De acordo com o texto, podemos afirmar que

- (A) as pessoas apaixonadas costumam ser tolerantes com os defeitos do parceiro, ainda que tais defeitos lhes incomodem.
- (B) a maioria dos casais apaixonados está satisfeito com o companheiro, pois, apesar dele apresentar defeitos, suas qualidades sempre são superiores.
- (C) uma característica reconhecida como qualidade no início do relacionamento tende a tornar-se mais marcante com o passar do tempo, levando o parceiro a valorizá-la cada vez mais no cotidiano.
- (D) para manter as relações, a receita é a tolerância, os hábitos irritantes, embora incomodem, precisam ser tolerados para conviver bem com o outro que tem muitas outras qualidades.
- (E) a teoria da troca social acredita que se os benefícios que o parceiro traz à relação superam seus defeitos, a outra parte pode vir a abandonar a relação, por causa da existência de boas alternativas disponíveis.

**QUESTÃO 02**

Em “Há quem se dedique a tentar entendê-los.”(4.º), o termo destacado refere-se

- (A) a uma subespécie em extinção.
- (B) ao grupo majoritário dos apaixonados intolerantes.
- (C) à minoria que parece satisfeita.
- (D) aos defeitos do companheiro.
- (E) aos amigos.

**QUESTÃO 03**

“Deve haver alguma explicação para isso.” (8.º) A expressão destacada, no fragmento, retoma

- (A) o fato das relações humanas serem baseadas na escolha racional e na análise de custo-benefício.
- (B) o fato da garota que participou da entrevista sentir-se atraída pelo ex que tinha um incrível senso de humor.
- (C) o fato de alguém apaixonar-se pelo outro por ele ser incrivelmente trabalhador.
- (D) o fato de algumas pessoas estarem satisfeitas com o parceiro que possuem.
- (E) o fato do que é qualidade no início do relacionamento se tornar, com o passar do tempo, um defeito.

**QUESTÃO 04**

Em “Quantos dos seus amigos descrevem o parceiro (ou parceira) de uma forma estranhamente dúbia?”, a expressão em destaque NÃO pode ser substituída por

- (A) duvidosa.
- (B) incerta.
- (C) categórica.
- (D) ambígua.
- (E) imprecisa.

**QUESTÃO 05**

Assinale a alternativa correta quanto à acentuação das palavras.

- (A) Minoritário
- (B) Beneficiar
- (C) Dependente
- (D) Tolerante
- (E) Fenomenal

**QUESTÃO 06**

“Tolerar os defeitos do companheiro e entender que, ao firmar uma parceria, compramos um pacote completo...”

A oração acima expressa circunstância

- (A) proporcional.
- (B) concessiva.
- (C) conformativa.
- (D) condicional.
- (E) temporal.

**QUESTÃO 07**

Em “A primeira coisa que chamou minha atenção foi o fato de que ele era incrivelmente trabalhador...”, a oração destacada

- (A) funciona como aposto do sujeito “primeira coisa”.
- (B) explica o sujeito “primeira coisa”, e, portanto é um

predicativo do sujeito.

- (C) funciona como vocativo do sujeito “primeira coisa”.
- (D) é uma oração subordinada adjetiva restritiva, com valor de adjunto adnominal.
- (E) está universalizando e generalizando o termo antecedente.

**QUESTÃO 08**

Assinale a alternativa em que o termo destacado é um pronome relativo.

- (A) “...pode significar que não precisa da mulher...”
- (B) “...entender que, ao firmar uma parceria, compramos um pacote completo...”
- (C) “...para tentar entender o fenômeno que ela chama de atrações fatais.”
- (D) “Diane pediu que a mulher se lembrasse das qualidades...”
- (E) “Ela observou que quanto mais acentuada é a qualidade...”

**QUESTÃO 09**

Assinale a alternativa INCORRETA quanto à informação entre parênteses para as expressões em destaque.

- (A) “...vivia reclamando que o marido trabalhava demais.” (intensificador)
- (B) “Quatro anos depois passa a ser visto pela amada como um sujeito preguiçoso...” (tempo)
- (C) “Nesse caso, também, o que era qualidade virou defeito.” (inclusão)
- (D) “Era uma relação baseada somente no desejo.” (modo)
- (E) “Ninguém é totalmente desprovido...” (modo)

**QUESTÃO 10**

“Traços extremos trazem recompensas, mas também têm custos associados a eles...”A relação estabelecida entre as orações do período apresentado é de

- (A) explicação.
- (B) contraste.
- (C) adição.
- (D) alternância.
- (E) conclusão.

## INFORMÁTICA

**QUESTÃO 11**

Considerando o Sistema Operacional Linux – assinale a alternativa correta.

- (A) Windows é uma distribuição do Sistema Operacional Linux.
- (B) No Linux o comando “ls” inicia o editor de texto.
- (C) No Linux o comando “vi” permite listar os arquivos e diretórios do diretório atual.
- (D) No Linux, a partição swap é uma extensão da sua memória RAM.
- (E) O Linux é um software pago, desenvolvido por programadores experientes espalhados ao redor do mundo.

**QUESTÃO 12**

A figura a seguir ilustra uma planilha do Microsoft Excel 2010 (instalação padrão português – Brasil), esta planilha é composta por duas tabelas, na “TABELA SALÁRIO” a coluna BONIFICAÇÃO foi calculada com base na “TABELA – CONDIÇÕES DE BONIFICAÇÃO” que mostra os intervalos de salários e percentual da bonificação. Com base nas informações das tabelas assinale a alternativa que mostra a fórmula correta inserida na célula C3.

	A	B	C	D	E	F
1	<b>TABELA SALÁRIO</b>					
2	<b>FUNCIONÁRIO</b>	<b>SALÁRIO</b>	<b>BONIFICAÇÃO</b>		<b>TABELA - CONDIÇÕES DE BONIFICAÇÃO</b>	
3	Ana Laura	R\$ 622,00	R\$ 93,30		Salário de R\$ 0,00 à R\$ 800,00	15%
4	Ana Luiza	R\$ 680,00	R\$ 102,00		Salário de R\$ 800,01 à R\$ 1.500,00	10%
5	Antonio Carlos	R\$ 1.250,00	R\$ 125,00		Acima de R\$ 1.500,00	5%
6	Beatriz Silva	R\$ 3.000,00	R\$ 150,00			
7	Célia Pereira	R\$ 1.520,00	R\$ 76,00			
8	Daniela Oliveira	R\$ 800,00	R\$ 120,00			
9	Denis Silva	R\$ 100,00	R\$ 15,00			
10	Fátima Delvale	R\$ 1.100,00	R\$ 110,00			
11	Fernando Torres	R\$ 950,00	R\$ 95,00			
12	Gisele Pagani	R\$ 622,00	R\$ 93,30			
13	Júlia Amorim	R\$ 750,00	R\$ 112,50			
14	Leandra Moreira	R\$ 650,00	R\$ 97,50			
15	Leandro Solto	R\$ 1.250,00	R\$ 125,00			
16	Márcia Novaes	R\$ 750,00	R\$ 112,50			
17	Marcos Rocha	R\$ 950,00	R\$ 95,00			
18	Paula Pequeno	R\$ 1.560,00	R\$ 78,00			
19	Raquel Munhoz	R\$ 622,00	R\$ 93,30			
20						
21						

- (A) =SE(B3<=800;B3\*15%;SE(B3<=1500;B3\*10%;B3\*5%))  
 (B) =SE(B3<800;B3\*15%;SE(B3<1500;B3\*10%;B3\*5%))  
 (C) =SE(B3=800;B3\*15%;SE(B3=1500;B3\*10%;B3\*5%))  
 (D) =SE(B3<800;B3\*15%;B3<1500;B3\*10%;B3\*5%)  
 (E) =SE(B3<=800;B3\*15%;B3<=1500;B3\*10%;B3\*5%)

**QUESTÃO 13**

No Processador de Texto Microsoft Word 2010, (instalação padrão Português- Brasil) a opção de traduzir palavras ou parágrafos em um idioma diferente usando dicionários bilíngues ou tradução automática, encontra-se na guia

- (A) Referências.  
 (B) Revisão.  
 (C) Correspondências.  
 (D) Inserir.  
 (E) Página Inicial.

**QUESTÃO 14**

Com relação a conceitos de Internet assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Navegador de internet é um programa que permite você acessar e navegar entre as páginas de um ou mais sites.  
 (B) Os Cookies possuem como principal função armazenar as preferências dos usuários sobre um determinado site na Internet.  
 (C) Download é a saída de arquivos do seu computador para a internet. Os provedores gratuitos de download variam bastante na sua política, capacidades e prazo de validade das transferências.  
 (D) E-mail é uma ferramenta que permite compor, enviar e receber mensagens, textos, figuras e outros arquivos através da Internet.  
 (E) HTTP é um protocolo que permite o funcionamento da interface gráfica na Internet, esta que é a mais conhecida e que permite transmissão de texto, fotos e gráficos de uma maneira simples e rápida.



**QUESTÃO 15**

Atalhos são opções que facilitam a vida do usuário com o uso do computador. Considerando o Sistema Operacional Windows 7 Professional, (instalação padrão Português - Brasil) assinale a alternativa INCORRETA.

Obs.: o caractere “+” serve apenas para interpretação.

- (A) Alt+Tab troca a janela sendo visualizada.
- (B) Windows+R abre o comando Executar.
- (C) Alt+Esc circula entre as janelas abertas.
- (D) Windows+U abre o Gerenciador de utilitários.
- (E) Windows+P abre a janela de pesquisa.

**CONHECIMENTOS GERAIS****QUESTÃO 16**

Os governos ditatoriais são conhecidos por criarem acontecimentos e comprovarem fatos inexistentes para enaltecerem seu governo e manter a população sobre controle. Recentemente, a Coreia do Norte comprovou para seu povo a existência de um animal mitológico até então inexistente. Assinale a alternativa que apresenta esse animal.

- (A) Centauro.
- (B) Minotauro.
- (C) Unicórnio.
- (D) Ciclope.
- (E) Grifo.

**QUESTÃO 17**

Sobre os dados gerais do município de Paranavaí, é correto afirmar que

- (A) fazem limite com Paranavaí as cidades de Alto Paraná, Amaporã, Nova Aliança do Ivaí, São João do Caiuá, Terra Rica, entre outros.
- (B) o atual prefeito da cidade é Antônio Teruo Kato, além de estarem presentes na câmara de vereadores Everaldo Avelar da Silva, Carlos Sérgio Garcia, Edmilson Donizete Botequio e Agamenon Arruda de Souza.
- (C) a denominação dos habitantes nascidos em Paranavaí é “Paranavainense”.
- (D) conforme o Censo do IBGE em 2012, a população de Paranavaí já ultrapassa os cem mil habitantes.
- (E) Paranavaí está localizada na região nordeste do Paraná.

**QUESTÃO 18**

O primeiro núcleo de colonização da atual Paranavaí surgiu na antiga Fazenda Montoya, que emprestou seu nome ao povoado. Sobre os demais fatos históricos de Paranavaí, é INCORRETO afirmar que

- (A) a colonização teve início na década de 20. Toda a região do Vale do Ivaí era completamente despovoada coberta de matas virgens, constituída de terras pertencentes ao Estado.
- (B) a partir de 1924, foi que se iniciou o povoamento e

colonização da região. O único meio de comunicação existente era uma estrada que partia de Presidente Prudente, no Estado de São Paulo, cruzava o Rio Paranapanema em sentido leste-oeste, atingindo a Fazenda Ivaí.

- (C) o primeiro corte nas matas foi feito em 1942 e, no ano seguinte, aconteceram derrubadas e queimadas, surgindo os primeiros ranchos em Paranavaí.
- (D) a partir de 1930, o povoamento cresceu na “Fazenda Velha Brasileira” (atual zona urbana de Paranavaí), cujas terras virgens e férteis proporcionaram o forte desenvolvimento da cultura da cana-de-açúcar na região.
- (E) o município de Paranavaí foi criado com o desmembramento de Mandaguari e solenemente instalado em 14 de dezembro de 1952, com a posse do seu primeiro prefeito municipal, o médico Dr. José Vaz de Carvalho, e instalação da primeira Câmara Municipal.

**QUESTÃO 19**

Fundada em 1951, a uma altitude de 503 metros, Paranavaí é um município de 1.202,4 km<sup>2</sup> de área, e conta com uma densidade demográfica de 67,88 h/km<sup>2</sup> segundo o Censo IBGE 2010. Sobre os demais aspectos geográficos de Paranavaí, assinale a alternativa correta.

- (A) Paranavaí se encontra no terceiro planalto do Paraná e está localizada sobre uma bacia sedimentar composta de arenito caiuá.
- (B) O clima da cidade é tropical, com altas taxas de precipitação pluviométrica e estações mal definidas.
- (C) O relevo do município é moderadamente ondulado, composto por chapadas as quais se tornaram pontos turísticos na cidade.
- (D) Paranavaí está inserida na dinâmica de duas grandes bacias hidrográficas, sendo elas a do Rio Ivaí e a do Rio Tibagi.
- (E) A vegetação do município pode ser caracterizada como cerrado, com árvores de pequeno porte e vegetação rasteira.

**QUESTÃO 20**

Paranavaí é o polo para atendimento médico dos municípios do noroeste do Paraná. Sobre a saúde na cidade, assinale a alternativa correta.

- (A) Paranavaí tem que recorrer a municípios vizinhos por não possuir um Hemonúcleo Regional.
- (B) A cidade conta com um Centro Regional de Especialidades, com consultas nas mais variadas áreas da medicina.
- (C) Dentre os hospitais particulares, estão presentes em Paranavaí a Unimed e o Hospital e Maternidade Santa Rita, os quais colaboram para atender a demanda hospitalar na região.
- (D) A cidade também sofre com a carência de uma instituição responsável pela hemodiálise na região, forçando a população a recorrer a clínicas especializadas em Maringá.
- (E) Paranavaí não possui hospital, tendo que recorrer às cidades vizinhas como Mandaguari e Maringá.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 21

São processos tecnológicos aos quais os alimentos são submetidos e que interferem nos valores nutricionais dos mesmos, EXCETO

- (A) preparação prévia.
- (B) composição química.
- (C) métodos de cocção.
- (D) armazenamento.
- (E) distribuição.

### QUESTÃO 22

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das funções dos nutrientes no organismo.

- (A) Fornecer energia para os processos bioquímicos.
- (B) Participar dos processos metabólicos acelerando ou retardando reações. (controle metabólico)
- (C) Desenvolver atrofia do fígado.
- (D) São incorporados ao organismo no processo de síntese.
- (E) Podem ser oxidados para fins energéticos.

### QUESTÃO 23

Qual das alternativas representa o valor do metabolismo basal em relação à demanda energética total?

- (A) 20 a 30%
- (B) 30 a 40%
- (C) 45 a 55%
- (D) 60 a 75%
- (E) 90 a 95%

### QUESTÃO 24

Assinale a alternativa que apresenta um micronutriente encontrado em alimentos como: vegetais de cor verde-escura, banana, feijões, ervilha in natura, melão, cenoura, beterraba, frutas secas, tomate, batata inglesa e laranja que exerce efeito anti-hipertensivo e possui ação protetora contra doenças cardiovasculares.

- (A) Potássio.
- (B) Sódio.
- (C) Cálcio.
- (D) Ferro.
- (E) Fósforo.

### QUESTÃO 25

Em relação às recomendações nutricionais para osteoporose, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Consuma diariamente verduras, legumes e frutas que são fontes ricas de vitaminas, sais minerais e fibras, dando preferência a couve-flor, brócolis, alface e couve que são boas fontes de cálcio.
- (B) Enriqueça suas preparações substituindo água por leite.
- (C) Não é recomendável o uso habitual de bebidas alcoólicas, já que o excesso de álcool é tóxico às novas células ósseas, diminuindo a absorção de cálcio e outros nutrientes pelos ossos.

- (D) O fumo aumenta a perda de cálcio, pois interfere na ação de hormônios que mantêm o osso mineralizado.
- (E) Consuma alimentos, que são fontes de cálcio, próximo ou após as refeições principais, pois o ferro aumenta a absorção de cálcio.

### QUESTÃO 26

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características da dieta nas Doenças Inflamatórias Intestinais (DII).

- (A) Via oral.
- (B) Via enteral com dieta oligomérica ou elementar.
- (C) Hipocalórica.
- (D) Hiperproteica.
- (E) Suplementação de vitaminas e sais minerais devido à má absorção.

### QUESTÃO 27

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta.

A digestão inicialmente prepara o alimento para o uso do corpo. Dois tipos básicos de ação estão envolvidos \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_. O alimento está preparado para a digestão química pela mistura inicial com \_\_\_\_\_, o que acontece através de um número de processos \_\_\_\_\_. Essas ações agem simultaneamente para movimentar a massa alimentar ao longo do trato alimentar para uma melhor taxa de digestão e absorção dos nutrientes.

- (A) hormonal / químicos / gastrina / neuronais autorreguladores
- (B) hormonal / químicos / histidina / neuronais
- (C) muscular / químicos / enzimas / hormonais
- (D) neuronal / químicos / lipoproteínas / auto-reguladores
- (E) muscular / químicos / enzimas específicas / neuromusculares autorreguladores

### QUESTÃO 28

Em relação à manipulação e processamento dos alimentos, procedimentos que favorecem às toxinfecções, assinale a alternativa correta.

- (A) O risco de toxinfecções através de alimentos está diretamente relacionado ao intervalo decorrido entre a cocção e o consumo.
- (B) Micro-organismos presentes em alimentos crus podem disseminar-se para outros produtos durante a fase de preparação.
- (C) Um dos fatores que contribui com maior frequência para a determinação de surtos de toxinfecções alimentares é a operação de resfriamento feita de maneira inadequada.
- (D) O reaquecimento inadequado de um alimento, servido um ou mais dias após a preparação ou aquele que resta de refeição anterior, é muitas vezes identificado como veículo de toxinfecções.
- (E) A contaminação de um alimento pronto para consumo pode advir da matéria-prima que lhe deu origem.

**QUESTÃO 29**

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta.

Em alimentos vegetais frescos, o único indicador válido de contaminação fecal é a \_\_\_\_\_, uma vez que os demais indicadores de contaminação fecal são encontrados naturalmente nesse tipo de alimento. Em alimentos frescos de origem animal, a ocorrência de números elevados de \_\_\_\_\_ pode indicar manipulação sem cuidados de higiene e/ou armazenamento inadequado.

- (A) Escherichia coli / Enterobacteriaceae
- (B) Salmonella typhi / Citrobacter
- (C) Enterobacter / Klebsiella
- (D) Salmonella typhi / Enterobacteriaceae
- (E) Escherichia coli / Shigella

**QUESTÃO 30**

Em relação aos vários agentes causadores de doenças no homem que podem ser transmitidos pelos alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Produtos químicos (metais pesados, pesticidas).
- (B) Toxinas naturais de plantas e de animais (alcaloides, histamina).
- (C) Parasitas (amebas, helmintos).
- (D) Fungos toxigênicos.
- (E) Bactérias gênero Rhizobium (raízes de leguminosas como: o feijão, a soja e a lentilha).

**QUESTÃO 31**

Conteúdo Energético dos Diferentes Tipos de Alimentos. A quantidade de energia liberada para o corpo por oxidação de 1 g de Carboidrato, Gordura e Proteína, respectivamente, são

- (A) 4, 7 e 3 calorias.
- (B) 5, 10 e 5 calorias.
- (C) 3, 6 e 3 calorias.
- (D) 4, 9 e 4 calorias.
- (E) 6, 12 e 6 calorias.

**QUESTÃO 32**

Falta de vitamina C, que produz a perda da integridade de muitos dos tecidos do corpo e o quadro resultante, caracterizado de modo especial, pelo sangramento das gengivas, manchas hemorrágicas por baixo da pele e muitas anormalidades internas, constitui a doença chamada de

- (A) beribéri.
- (B) pelagra.
- (C) escorbuto.
- (D) anemia perniciosa.
- (E) raquitismo.

**QUESTÃO 33**

Quais os requisitos diários de minerais como o Sódio, o Cloro e o Ferro, para adultos saudáveis?

- (A) Na 1,0 g / Cl 2,5 g / Fe 12,0 g.
- (B) Na 2,0 g / Cl 2,5 g / Fe 15,0 g.

- (C) Na 1,0 g / Cl 4,5 g / Fe 14,0 g.
- (D) Na 2,5 g / Cl 3,0 g / Fe 13,0 g.
- (E) Na 1,5 g / Cl 3,0 g / Fe 10,0 g.

**QUESTÃO 34**

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características das dietas industrializadas utilizadas na Terapia Nutricional Ambulatorial.

- (A) Especializadas.
- (B) Monoméricas (elementares).
- (C) Oligoméricas (hidrolisadas).
- (D) Proteínas, óleos e aditivos.
- (E) Polimérica (completa).

**QUESTÃO 35**

O atendimento em nutrição clínica a pacientes ambulatoriais divide-se em consulta inicial e consultas subsequentes (controle). Em relação às etapas da consulta inicial, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) História clínico-nutricional.
- (B) Avaliação da adesão.
- (C) Anamnese alimentar.
- (D) Avaliação antropométrica.
- (E) Diagnóstico nutricional conclusivo.

**QUESTÃO 36**

Como é calculado o GET (Gasto Energético Total), no caso de atividade física sem trabalho muscular?

- (A) GET = GEB + 300 kcal
- (B) GET = GEB + 400 kcal
- (C) GET = GEB + 800 kcal
- (D) GET = GEB + 700 kcal
- (E) GET = GEB + 500 kcal

**QUESTÃO 37**

Em relação ao Organograma de uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), assinale a alternativa que possui a sequência correta.

- (A) Gerente de Relações Industriais / Estoquista / Nutricionista / Chefe de Cozinha.
- (B) Gerente de Relações Industriais / Nutricionista / Chefe de Cozinha / Estoquista.
- (C) Nutricionista / Gerente de Relações Industriais / Estoquista / Cozinheiro.
- (D) Nutricionista / Chefe de Cozinha / Estoquista / Cozinheiro.
- (E) Nutricionista / Cozinheiro / Auxiliar de Cozinha / Estoquista.

**QUESTÃO 38**

Em relação às Condições Higiênico-Sanitárias dos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 326/97 ANVISA), assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.
- (B) Os insumos, matérias-primas e produtos terminados



devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização do local.

- (C) Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e devem ter acesso direto e comunicação com estes locais.
- (D) Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.
- (E) Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

#### **QUESTÃO 39**

**Os alimentos funcionais ou nutracêuticos são aqueles que contêm substâncias ativas capazes de fortalecer o organismo, prevenindo e combatendo doenças. Quais dos seguintes alimentos agem no organismo reduzindo risco de câncer gástrico, reduzem colesterol, atuam na prevenção de doenças cardiovasculares, pressão arterial e melhoram o sistema imunológico?**

- (A) Alho e Cebola.
- (B) Azeite e Aveia.
- (C) Cenoura e Abóbora.
- (D) Brócolis e Folhas Verdes.
- (E) Tomate, Maçã e Acerola.

#### **QUESTÃO 40**

**Em relação aos 7 Princípios do Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), especificamente ao de Estabelecimento das ações corretivas, assinale a alternativa correta.**

- (A) Os PCCs são pontos caracterizados como realmente críticos à segurança, e devem ser restritos ao mínimo possível.
- (B) São valores (máximo e/ou mínimo) que caracterizam a aceitação para cada medida preventiva a ser monitorada pelo PCC e, estão associados a medidas como tempo, temperatura, pH, acidez titulável, etc.
- (C) O primeiro passo é determinar o que monitorar, quando, como e quem será o responsável, que deverá ser treinado e capacitado para esta tarefa.
- (D) As ações devem ser desenvolvidas para cada PCC (Pontos Críticos de Controle) de forma a controlar um desvio nos limites críticos ou na faixa de segurança e devem garantir novamente a segurança do processo. Estas ações vão desde ajuste na temperatura, até a destruição de lote de produto.
- (E) É uma fase na qual, tudo que já foi realizado anteriormente, passa por uma revisão de adequação para total segurança do processo.