

NUTRICIONISTA

17/05/2015



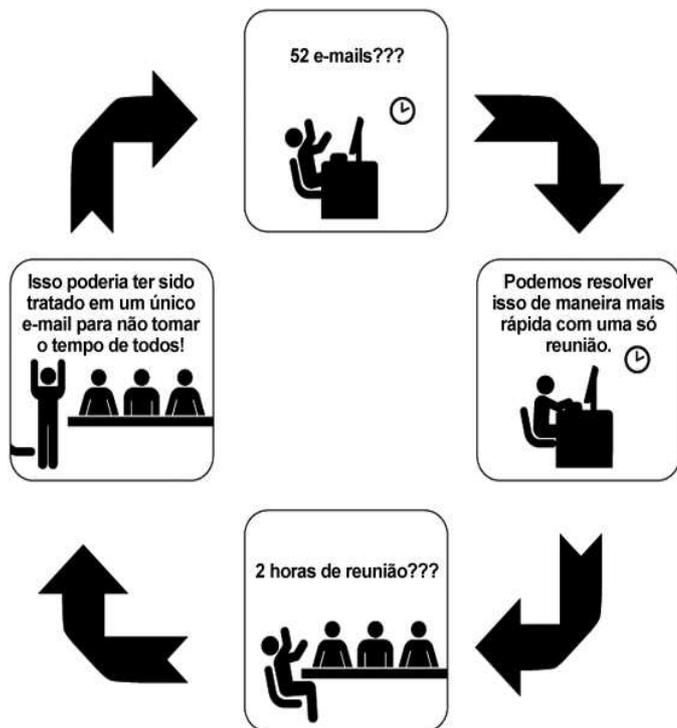
SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

1. Quando for permitido abrir o caderno, verifique se ele está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Se houver algum defeito dessa natureza, peça ao aplicador de prova para entregar-lhe outro exemplar.
2. Este caderno contém 60 questões objetivas. Cada questão apresenta quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta. Preencha no cartão-resposta a letra correspondente à resposta assinalada na prova.
3. O cartão-resposta é personalizado e não será substituído, em caso de erro durante o seu preenchimento. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente; se for constatado algum erro, notifique-o ao aplicador de prova.
4. No cartão-resposta, as respostas devem ser marcadas com caneta esferográfica de tinta PRETA, preenchendo-se integralmente o alvéolo, rigorosamente dentro dos seus limites e sem rasuras.
5. Esta prova tem a duração de **quatro horas**, incluindo o tempo destinado à coleta de impressão digital, às instruções e à transcrição para o cartão-resposta.
6. Você só poderá retirar-se definitivamente da sala e do prédio após decorridas **duas horas** de prova, e somente será permitido levar o caderno de prova a partir das **16 horas**, desde que permaneça na sala até esse horário.
7. **AO TERMINAR, DEVOLVA O CARTÃO-RESPOSTA AO APLICADOR DE PROVA.**

CONHECIMENTOS GERAIS – LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o Texto 1 para responder às questões de 01 a 07.

Texto 1 – Círculo vicioso



Disponível em: <<http://www.saiadolugar.com.br/dia-a-dia-do-empendedor/um-ciclo-vicioso-que-pode-atrapalhar-a-productividade-de-uma-empresa/>>. Acesso em: 30 jan. 2015.

— QUESTÃO 01 —

Considerando a articulação entre os discursos verbal e não verbal, o tema central do Texto 1 é a

- (A) condução respeitosa da equipe de trabalho.
- (B) gestão das novas tecnologias para a otimização do tempo.
- (C) administração de conflitos entre os colegas.
- (D) formalização dos encaminhamentos burocráticos do setor.

— QUESTÃO 02 —

A coesão do texto é garantida pela indicação da

- (A) referencialidade pelas catáforas.
- (B) cadencialidade pelas aliterações.
- (C) direcionalidade pelas placas.
- (D) sequencialidade pelas setas.

— QUESTÃO 03 —

O recurso linguístico que faz progredir o texto é

- (A) a intransigência dos superiores.
- (B) a falta de colaboração da equipe.
- (C) o diálogo estabelecido entre as partes envolvidas.
- (D) o desencontro entre as expectativas dos grupos.

— QUESTÃO 04 —

A articulação textual, indicada pelo título do texto, equivale ao sentido construído pelo seguinte provérbio:

- (A) “Estou em um beco sem saída”.
- (B) “Acordou com a avó atrás do toco”.
- (C) “Deus ajuda a quem cedo madruga”.
- (D) “Não sei se caso ou se compro uma bicicleta”.

— QUESTÃO 05 —

Os pontos de interrogação empregados no texto têm a função de mostrar

- (A) o regime de trabalho exigido diante da capacidade da equipe.
- (B) a reação das pessoas diante das soluções apresentadas.
- (C) a rotina de produção frente às demandas empresariais.
- (D) o compromisso da gerência diante da necessidade coletiva.

— QUESTÃO 06 —

O texto mostra um conflito gerado entre as possibilidades de deliberações

- (A) individuais e coletivas.
- (B) objetivas e subjetivas.
- (C) humanas e materiais.
- (D) virtuais e presenciais.

— QUESTÃO 07 —

A função do pronome “isso” no texto conduz à

- (A) indefinição do tema.
- (B) remissão metafórica.
- (C) referenciação anafórica.
- (D) indeterminação do sujeito.

Leia o Texto 2 para responder às questões de 08 a 10.

Texto 2

tirinhas de logística



Disponível em: <http://recortesdelogistica.blogspot.com.br/2014/06/tirinhas-de-logistica_17.html>. Acesso em: 20 mar. 2015.

— QUESTÃO 08 —

O humor da tira é produzido pelo mal-entendido resultante

- (A) das escolhas lexicais inadequadas para a interação face a face.
- (B) do uso de diferentes padrões linguísticos para nomear funções de trabalho.
- (C) das relações sociais conflituosas na distribuição das tarefas cotidianas.
- (D) do emprego de expressões inapropriadas entre superiores e subordinados.

— QUESTÃO 09 —

A linguagem empregada na tirinha caracteriza

- (A) uma forma direta de raciocinar.
- (B) uma maneira lógica de pensar.
- (C) um estilo coloquial de falar.
- (D) um modo espontâneo de ser.

— QUESTÃO 10 —

Do último quadro da tirinha, pela associação entre os recursos verbal e não verbal, infere-se que

- (A) a profissão referida no anúncio é pouco valorizada.
- (B) o jornal veiculou uma propaganda enganosa.
- (C) a personagem representa um papel falso.
- (D) o sujeito enunciativo não sabe ler.

— RASCUNHO —

CONHECIMENTOS GERAIS – MATEMÁTICA

— QUESTÃO 11 —

Em certo estado, de janeiro a junho, 26 mil pessoas migraram de empresa de telefonia móvel, enquanto 20 mil migraram o telefone fixo, mantendo o número original. Se em todo o país, neste mesmo período, 2,1 milhões de trocas foram feitas, então qual é o valor que mais se aproxima do percentual referente ao total, no estado, representado em relação ao total do país?

- (A) 1,23%
- (B) 2,19%
- (C) 23,70%
- (D) 43,47%

— QUESTÃO 12 —

O dono de um posto de combustíveis fixará os novos preços do litro de gasolina e de etanol, de modo que a diferença desses preços seja de um real. Além disso, ele quer que o cliente possa escolher qualquer um dos combustíveis, sem precisar fazer a conta para saber qual é mais vantajoso. Para isto, ele se baseou apenas no gasto com combustível, considerando um veículo *flex*, que tem o consumo de um litro de gasolina a cada dez quilômetros percorridos, e que, com etanol, percorre sete quilômetros por litro. Os valores, em reais, que mais se aproximam do desejado pelo dono do posto, são, respectivamente:

- (A) 2,099 e 3,099
- (B) 2,339 e 3,339
- (C) 2,449 e 3,449
- (D) 2,579 e 3,579

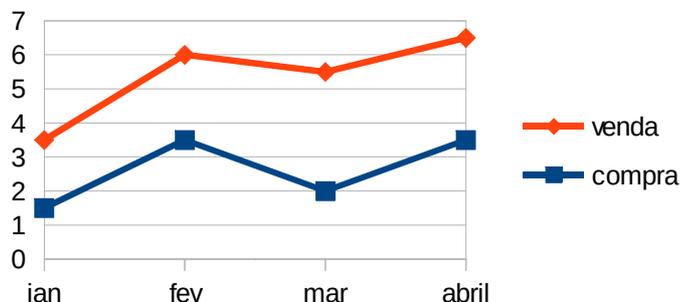
— QUESTÃO 13 —

Uma fazenda exportou em 2014 um total de 1 500 toneladas de carne bovina. De acordo com o contrato, o pagamento foi em reais, mas o valor da arroba do boi foi fixado em dólar. A taxa de câmbio do dia de pagamento era de um dólar a R\$ 2,26, ao passo que o preço de uma arroba era US\$ 51. Planejando estabelecer um novo contrato para o ano de 2015, com um mesmo total exportado, 1 500 toneladas, os novos valores são US\$ 43 por arroba, com uma taxa de câmbio de um dólar a R\$ 3,20, o fazendeiro quer calcular a diferença entre o valor total que será arrecadado em 2015 e o valor total arrecadado em 2014. Com base nessas informações, o valor, em reais, que mais se aproxima dessa diferença é:

- (A) +33 510,00
- (B) +13 694,00
- (C) -1 410,00
- (D) -12 000,00

— QUESTÃO 14 —

Um comerciante comprou e vendeu um certo produto, sempre a mesma quantidade, realizando o lucro mensalmente como sendo a diferença do valor pago na compra pelo valor recebido pela venda. O gráfico a seguir apresenta os valores em milhares de reais, respectivamente, para compra e venda nos quatro meses iniciais do ano.



Com base nas informações apresentadas no gráfico, o maior lucro ocorreu no mês de

- (A) janeiro.
- (B) fevereiro.
- (C) março.
- (D) abril.

— QUESTÃO 15 —

Quatro filhas estavam na cozinha no momento em que apenas uma delas colocou o dedo no bolo confeitado. Quando a mãe viu a marca de dedo, questionou as crianças para descobrir quem tinha mexido no bolo. Ela ouviu, então, o relato das quatro filhas:

- Eu não mexi, diz Joana.
- Foi a Lara, diz Vitória.
- Foi a Vitória, diz Luna.
- A Luna não disse a verdade, diz Lara.

Sabendo que somente um dos relatos tem valor lógico falso, então, quem mexeu no bolo foi a filha de nome

- (A) Vitória.
- (B) Joana.
- (C) Luna.
- (D) Lara.

CONHECIMENTOS GERAIS – INFORMÁTICA**— QUESTÃO 16 —**

No editor de texto LibreOffice, (a) Ortografia e Gramática e (b) Nota de Rodapé são opções que podem ser acessadas, respectivamente, nos menus

- (A) Ferramentas e Inserir.
- (B) Formatar e Tabela.
- (C) Editar e Arquivo.
- (D) Exibir e Janela.

— QUESTÃO 17 —

Um dos princípios básicos da informática é o tratamento das informações em meio digital, cuja manipulação por dispositivos periféricos pode ser somente de entrada de informações, somente de saída de informações ou de entrada e de saída. Os dispositivos possuem capacidades de armazenamento diferentes, tais como disco rígido, pen drive, DVD e CD-ROM. As capacidades aproximadas de unidade de armazenamentos reconhecidas, hoje, são

- (A) 2.0TB, 32MB, 4.7 MB e 700KB.
- (B) 500GB, 16GB, 7.4TB e 700TB.
- (C) 1.0TB, 4MB, 4.7GB e 700GB.
- (D) 3.0TB, 8GB, 4.7GB e 700MB.

— QUESTÃO 18 —

Um usuário de um computador com o sistema operacional Windows 7, que deseja configurar as permissões de pasta de arquivos para tornar visíveis arquivos ocultos, deve

- (A) escolher a pasta, ir no menu Editar e clicar em Modificar a Pasta na opção renomear Arquivo e Pasta.
- (B) abrir a Pasta, clicar com o botão direito e escolher a opção Geral, em seguida opção de Modo de Exibição.
- (C) clicar no botão Iniciar do Windows, escolher o painel de controle e entrar em Geral, escolhendo a aba Arquivo e Pasta.
- (D) selecionar a Pasta, ir na aba Organizar, escolher opções de Pasta e Pesquisa e selecionar Modo de Exibição.

— QUESTÃO 19 —

A internet é hoje a principal ferramenta para qualquer instituição desenvolver atividades de gestão, como enviar e-mail, postar informações na página e acessar conteúdo. São aplicativos da internet na respectiva ordem browser, correio e aplicativo de rede social:

- (A) Opera, Outlook e Likedin.
- (B) Windows Update, Gmail e Whatsapp.
- (C) Google Chrome, Filezilla e Facebook.
- (D) Internet Explorer, Hotmail e Firebird.

— QUESTÃO 20 —

É um software ou hardware que verifica as informações provenientes da internet, com o objetivo de permitir ou bloquear o acesso ao computador de acordo com as configurações aplicadas, ajudando a impedir o acesso indevido de hackers ou programas maliciosos em um computador via internet. Essa definição refere-se a

- (A) criptografia.
- (B) firewall.
- (C) antivírus.
- (D) phishing.

— RASCUNHO —

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**— QUESTÃO 21 —**

As boas práticas de fabricação servem para garantir a qualidade dos alimentos e, assim, a saúde do trabalhador. Com base nas boas práticas, são adotados os procedimentos corretos que devem ser seguidos para a produção das refeições. Essas práticas envolvem diversas etapas ou operações. O descongelamento é a etapa em que o alimento passa da temperatura de congelamento para até

- (A) 4 °C, sob refrigeração, sendo favorecido quando a porção do alimento é de, no máximo, dois quilos ou quando se encontra em recipientes não superiores à altura de 10 cm.
- (B) 6 °C, sob refrigeração, sendo favorecido quando a porção do alimento é de, no máximo, quatro quilos ou quando se encontra em recipientes não superiores à altura de 05 cm.
- (C) 8 °C, sob refrigeração, sendo favorecido quando a porção do alimento é de, no máximo, quatro quilos ou quando se encontra em recipientes não superiores à altura de 15 cm.
- (D) 10 °C, sob refrigeração, sendo favorecido quando a porção do alimento é de, no máximo, dois quilos ou quando se encontra em recipientes não superiores à altura de 08 cm.

— QUESTÃO 22 —

No ato do recebimento de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para o consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias as temperaturas dos produtos refrigerados. Em seguida, os produtos devem ser armazenados em temperatura adequada de até

- (A) 4 °C, para pescados, por 24 horas.
- (B) 6 °C, para carne bovina e suína, por 72 horas.
- (C) 10 °C, para frios e laticínios, por 72 horas.
- (D) 12 °C, para ovos, por sete dias.

— QUESTÃO 23 —

Na gestão de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), deve-se constantemente avaliar a produtividade. Assim, uma UAN com 30 empregados que trabalham 8 horas diárias e produzem 2000 refeições, apresentará o indicador de rendimento de mão de obra de:

- (A) 6, 2 minutos/refeição.
- (B) 7, 2 minutos/refeição.
- (C) 8, 2 minutos/refeição.
- (D) 9, 2 minutos/refeição.

— QUESTÃO 24 —

Na avaliação da produção de uma UAN, deve-se ficar atento ao desperdício. Em relação aos alimentos, existem fatores de desperdício predominantes, como

- (A) o fator de correção, que é a perda em relação ao peso produzido e não distribuído.
- (B) o fator cocção, que é o tempo gasto na produção em relação à distribuição.
- (C) os restos, que são os resíduos das partes não comestíveis dos alimentos.
- (D) as sobras, que são excedentes de alimentos produzidos e não distribuídos.

— QUESTÃO 25 —

Em relação à higiene e à segurança dos funcionários, é obrigatório o uso de

- (A) avental de plástico, nas etapas de preparo prévio e cocção dos alimentos.
- (B) luvas de PVC, no processo de higienização da máquina de moagem.
- (C) luvas de PVC de cano longo, na manipulação de produtos saneantes durante a desinfecção do ambiente.
- (D) máscara nasobucal, com trocas frequentes, em caso de infecção nasofaríngea.

— QUESTÃO 26 —

A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que tiveram tratamento térmico ou que não serão submetidos a esse tratamento, deve ser realizada com

- (A) luvas descartáveis, fazendo-se trocas frequentes em caso de alguma lesão na mão.
- (B) luvas de PVC, no caso de alimento quente, desde que sejam descartáveis.
- (C) utensílios de manipulação ou com as mãos previamente higienizadas.
- (D) máscara nasobucal durante o preparo e a distribuição das refeições.

— QUESTÃO 27 —

No processo de armazenamento,

- (A) os produtos prontos para o consumo devem ser dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados e os produtos crus, nas prateleiras do meio, separados entre si e dos demais produtos, quando necessário armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador.
- (B) os alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- (C) os alimentos devem ser transferidos das caixas de papelão para outra embalagem apropriada e rotulados, pois as mesmas não podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, ainda que armazenadas em local exclusivo.
- (D) os alimentos apoiados nas prateleiras das estantes devem estar afastados da parede, de preferência a 25 cm, sendo o mínimo aceitável 15 cm, dependendo do tamanho da área de estoque. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso.

— QUESTÃO 28 —

No planejamento de cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição, a definição do receituário padrão

- (A) dificulta o preparo em caso de ausência do cozinheiro por não permitir alteração da preparação.
- (B) impede a incorporação de novas receitas, garantindo maior controle do custo.
- (C) evita que a receita seja alterada para atender ao gosto e às quantidades escolhidas pelo cliente.
- (D) permite a padronização da qualidade e o planejamento de operações e custo.

— QUESTÃO 29 —

As bactérias são micro-organismos que possuem vida própria e são responsáveis por causar doenças transmitidas pelos alimentos. A multiplicação da maioria ocorre de forma binária, a cada

- (A) 15 minutos, em pH entre 6,0 e 8,5, Aa acima de 0,80 e temperatura entre 28 °C e 35 °C.
- (B) 20 minutos, em pH entre 4,5 e 8,0, Aa acima de 0,82 e temperatura entre 25 °C e 45 °C.
- (C) 15 minutos, em pH entre 4,5 e 8,5, Aa acima de 0,82 e temperatura entre 28 °C e 45 °C.
- (D) 20 minutos, em pH entre 6,0 e 8,0, Aa acima de 0,80 e temperatura entre 25 °C e 35 °C.

— QUESTÃO 30 —

Alimentos como carnes, aves, maionese de legumes, hortaliças regadas com água contaminada podem ser veículo de contaminação de micro-organismos patogênicos, como

- (A) *Staphilococcus aureus*, com período de incubação de 6 a 12 horas, causando intoxicação alimentar com vômitos, náuseas, raras diarreias, e sem febre.
- (B) *Bacillus cereus*, com período de incubação de 4 a 8 horas, causando quadro de infecção intestinal com predomínio de diarreias e náuseas.
- (C) *Salmoella sp*, com período de incubação de 6 a 18 horas, causando infecção intestinal com diarreia, mal-estar e cólicas.
- (D) *Escherichia coli* enteropatogênica, com período de incubação de 12 a 72 horas, causando infecção intestinal com diarreias, vômitos, febre e calafrios.

— QUESTÃO 31 —

Compete ao profissional de cozinha conhecer os fatores que podem interferir na multiplicação dos micro-organismos para evitar o aumento da contaminação dos alimentos. Um dos fatores intrínsecos ao alimento que interferem no metabolismo dos micro-organismos é:

- (A) umidade relativa do ambiente.
- (B) temperatura entre 35 °C e 50 °C.
- (C) pH ácido ou básico.
- (D) presença de gases no ambiente (CO₂ e O₂).

— QUESTÃO 32 —

O binômio tempo e temperatura são os dois fatores mais pesquisados para controlar, eliminar ou diminuir o número de micro-organismos durante o processamento, a manipulação e a distribuição dos alimentos para o consumo. Assim, ocorrerá eliminação dos micro-organismos patogênicos não esporulados se o alimento for mantido em temperatura de

- (A) 65 °C, por 5 minutos.
- (B) 60 °C, por 30 minutos.
- (C) 55 °C, por 30 minutos.
- (D) 50 °C, por 60 minutos.

Analise a situação a seguir para responder às questões 33 e 34.

Em um restaurante universitário foram preparados 20 kg de carne ao molho de tomate. Foram servidos 14 kg no almoço. O restante permaneceu no utensílio de preparo sobre o fogão a uma temperatura controlada de 65 °C para reposição, mas, devido a uma redução no número de comensais, sobraram 6 kg. Para evitar desperdício, as sobras dessa preparação serão reaproveitadas.

— QUESTÃO 33 —

Para um reaproveitamento seguro, deve-se

- (A) reduzir a temperatura de 65 °C para 4 °C entre duas e quatro horas no interior do alimento, e o alimento poderá ser mantido por 48 horas.
- (B) reduzir a temperatura no centro geométrico do alimento de 65 °C para 5 °C entre duas e seis horas, e o alimento poderá ser mantido por 36 horas.
- (C) reduzir a temperatura no centro geométrico do alimento de 65 °C para 8 °C entre duas e quatro horas, e o alimento poderá ser mantido por 24 horas.
- (D) reduzir a temperatura no centro geométrico do alimento de 65 °C para 10 °C entre duas e seis horas, e o alimento poderá ser mantido por 12 horas.

— QUESTÃO 34 —

Para garantir a qualidade microbiológica das sobras refrigeradas, a temperatura de reaquecimento deverá atingir, no interior do alimento,

- (A) 60 °C, por 15 minutos.
- (B) 65 °C, por 5 minutos.
- (C) 70 °C, por 30 segundos.
- (D) 74 °C, por 2 minutos.

— RASCUNHO —

— QUESTÃO 35 —

As unidades de alimentação e nutrição devem se preocupar com a saúde de seus consumidores, contribuindo na prevenção das doenças cardiovasculares. Assim, a implementação de programas de educação nutricional e o planejamento de cardápios saudáveis podem contribuir com a saúde das pessoas. Em relação à hipertensão arterial, recomenda-se

- (A) aumentar a ingestão de alimentos ricos em potássio, como frutas, vegetais e leguminosas, para promover redução da atividade da enzima Na^+/K^+ -ATPase, diminuindo a captação celular do potássio e, assim, reduzir o sódio intracelular.
- (B) reduzir a ingestão de alimentos ricos em sódio, como enlatados, embutidos, conservas, molhos prontos, associado a aumento na ingestão de cálcio e redução de magnésio, visando à potencialização da atividade adrenérgica neural para controle da pressão sanguínea.
- (C) orientar àqueles que têm o hábito de ingerir bebidas alcoólicas a não ultrapassar 35 g/etanol/dia, o equivalente a duas taças de vinho (300ml) com teor alcoólico médio de 12% ou 3 latas de cervejas (350 ml).
- (D) reduzir a ingestão diária de sódio para até 5g de cloreto de sódio, sendo 3g de sal e 2g do próprio alimento, associado ao incentivo à prática regular de atividade física aeróbica de pelo menos 30min/dia para prevenção da doença.

— QUESTÃO 36 —

A terapia nutricional deve ser adotada na prevenção e no tratamento das dislipidemias, em que o plano alimentar deverá contemplar questões culturais, regionais, sociais e econômicas, ser agradável ao paladar e visualmente atraente. No tratamento dietoterápico das dislipidemias,

- (A) o β -sitosterol, extraído dos óleos vegetais, reduz a colesterolemia por competir com a absorção do colesterol da luz intestinal, sendo necessária a ingestão de 2 g/dia de fitosteróis para a redução média de 15-20% do triglicérideo.
- (B) as fibras solúveis, representadas pela pectina (frutas) e pelas gomas (aveia, cevada e leguminosas como o feijão, grão-de-bico, lentilha e ervilha) reduzem o tempo de trânsito gastrointestinal e a absorção enteral do colesterol.
- (C) os ácidos graxos *trans*, sintetizados durante o processo de hidrogenação dos óleos vegetais, reduzem a razão LDL-C/HDL-C, aumentando assim os níveis de triglicérides.
- (D) os ácidos graxos ômega-3 (linolênico, EPA e DHA), encontrados nos vegetais canola, soja, linhaça e peixes de águas frias (cavala, sardinha, salmão, arenque), promovem redução dos triglicérides plasmáticos pela diminuição da síntese hepática de LDL.

— QUESTÃO 37 —

A desnutrição é reconhecida como um importante fator de risco para o aumento da prevalência e da gravidade de infecções e mortalidade. São alterações orgânicas associadas à desnutrição grave na infância:

- (A) gliconeogênese aumentada com elevação do risco de hipoglicemia e síntese hepática de proteínas reduzidas.
- (B) níveis de insulinas aumentados, associados a níveis de cortisol reduzidos, favorecendo a intolerância à glicose e a redução na síntese do hormônio de crescimento.
- (C) atrofia da mucosa intestinal, com atraso na renovação celular, e secreção de enzimas digestivas reduzidas, dificultando a absorção de nutrientes.
- (D) menor permeabilidade intestinal e possibilidade de penetração anormal de proteínas intactas pelo epitélio intestinal, acarretando reações imunitárias locais.

Analise o caso clínico a seguir para responder às questões 38 e 39.

Uma criança de oito anos, do sexo masculino, foi encaminhada para atendimento nutricional com queixa de constipação intestinal. Mãe relata que a criança faz educação física duas vezes na semana, na escola. Rotineiramente, brinca com a irmã e assiste TV de manhã, à tarde vai para a escola e à noite assiste TV. Relata baixa ingestão hídrica, de frutas e de verduras.

Antropometria:

Peso atual: 21 kg

Estatura: 115 cm

IMC/idade: 18,26 kg/m² (entre percentil 85 e 97; escore-z > 1 e < 2)

Estatura/idade: entre percentil 0,1 e 3; escore-z > 1 e < 2

Peso/idade: entre o percentil 0,1 e 3; escore-z > -3 e < -2

Média da ingestão alimentar de três dias da criança:

Energia: 1300 kcal

Carboidratos: 60%

Lipídios: 33%

Proteína: 21 g

Cálcio: 566 mg

Ferro: 10 mg

Colesterol: 249 mg

Fibra alimentar: 5 g

— QUESTÃO 38 —

De acordo com a avaliação dos indicadores IMC/idade, estatura/idade e peso/idade, a criança apresenta-se, respectivamente, com

- (A) sobrepeso; baixa estatura para a idade; baixo peso para a idade.
- (B) eutrofia; estatura adequada para a idade; peso adequado para a idade.
- (C) obesidade; estatura adequada para a idade; baixo peso para a idade.
- (D) obesidade grave; baixa estatura para a idade; muito baixo peso para a idade.

— QUESTÃO 39 —

Pela avaliação do consumo alimentar médio, recomenda-se aumentar a ingestão diária de laticínios, frutas, vegetais e alimentos integrais para fornecer diariamente

- (A) 600 mg de cálcio e 20 g de fibras alimentares.
- (B) 800 mg de cálcio e 25 g de fibras alimentares.
- (C) 1000 mg de cálcio e 28 g de fibras alimentares.
- (D) 1500 mg de cálcio e 30 g de fibras alimentares.

— QUESTÃO 40 —

Os índices antropométricos mais utilizados, recomendados pela Organização Mundial de Saúde e adotados pelo Ministério da Saúde para a avaliação nutricional de adolescentes, são:

- (A) IMC/idade, validado como indicador de gordura corporal total nos percentis superiores e estatura/idade para avaliação do crescimento linear.
- (B) IMC/idade, indicado por identificar baixo peso e excesso de peso e peso/estatura por expressar harmonia entre as dimensões corporais.
- (C) estatura/idade, considerado o índice que melhor indica o efeito de situações adversas sobre o crescimento e peso/idade, adequado para acompanhamento do ganho de peso e reflete a situação global do adolescente.
- (D) peso/estatura, utilizado para identificar tanto o emagrecimento como o excesso de peso, e peso/idade por diferenciar o comprometimento nutricional atual ou agudo dos progressos ou crônicos.

— QUESTÃO 41 —

O nutricionista tem ocupado espaços nos diferentes níveis hierárquicos de organização dos serviços de saúde das três esferas administrativas. Compete a esse profissional o desenvolvimento de ações

- (A) diretivas, de planejamento, supervisão, orientação e normatização dos serviços e programas, no nível local.
- (B) administrativas, de planejamento, organização, direção, controle, supervisão e avaliação dos serviços e programas, no nível regional.
- (C) administrativas, dirigidas diretamente a atendimento das necessidades nutricionais da população assistida pelos estabelecimentos de saúde, no nível central.
- (D) organizativas, de coordenação acompanhamento e controle dos serviços e programas, no nível executivo.

— QUESTÃO 42 —

As ações de Alimentação e Nutrição integram o compromisso do setor saúde, com vistas ao direito humano à alimentação adequada. O nutricionista integrante do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) deve ter como atribuição:

- (A) organizar o serviço de atenção à saúde para o atendimento dos indivíduos com alergias alimentares.
- (B) elaborar estratégias para orientar os agricultores locais quanto à comercialização de alimentos que resgatem as tradições alimentares.
- (C) capacitar os profissionais que integram o Núcleo para recuperar a saúde dos indivíduos com hábitos alimentares inadequados.
- (D) promover a articulação intersetorial para viabilizar o cultivo de hortas e pomares comunitários.

— QUESTÃO 43 —

O alcance da Segurança Alimentar e Nutricional requer a Soberania Alimentar no que se refere tanto aos aspectos de produção como aos de consumo dos alimentos. A cadeia, desde a produção até o consumo de alimentos, deve considerar como ações prioritárias para garantir a Soberania Alimentar:

- (A) políticas comerciais equitativas e promoção de mercados locais.
- (B) estratégias agrícolas e estratégias alimentares com abordagem na capacidade de produção local.
- (C) programas de plantio e programas de incentivo ao consumo de alimentos saudáveis determinados pelo governo.
- (D) modelos de rede de produção agrícola e políticas de comercialização pelo menor preço de alimentos à população.

— QUESTÃO 44 —

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) poderá suspender o repasse de recursos financeiros para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na seguinte condição:

- (A) realização do teste de aceitabilidade restrito à introdução no cardápio de alimento novo ou outras alterações inovadoras nas preparações.
- (B) aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar em municípios vizinhos, fora do território da entidade executora.
- (C) ausência do conselho de alimentação escolar (CAE), que se trata de órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento do programa.
- (D) atuação do nutricionista, que exerce a responsabilidade técnica do programa, em mais de um município da respectiva jurisdição do Conselho Regional de Nutrição.

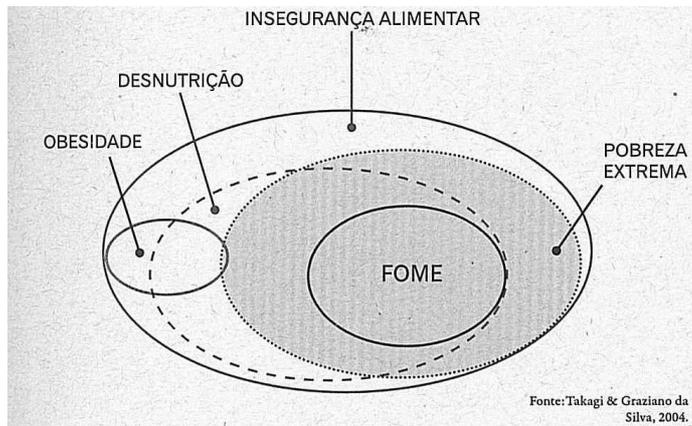
— QUESTÃO 45 —

O nutricionista, responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deve garantir a oferta de alimentos seguros e saudáveis aos escolares, conforme disposto na Resolução CD/FNDE n. 26/06/2013. Por isso, é

- (A) restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, preparações semiprontas ou prontas para o consumo.
- (B) permitido, no limite de 20%, o uso dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a aquisição de refrescos artificiais, chás prontos ou bebidas similares para o consumo.
- (C) vedada a aquisição de alimentos compostos ou alimentos concentrados em pó e/ou desidratados para reconstituição.
- (D) permitido, no limite de 30%, o uso dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

— QUESTÃO 46 —

A fome, constatada em grupos populacionais vulneráveis, é parte de um conceito mais amplo de insegurança alimentar, conforme ilustra o diagrama a seguir.



O diagrama mostra que

- (A) a alimentação inadequada é caracterizada pela insuficiência na ingestão de nutrientes, e é específica dos extremamente pobres.
- (B) a fome é um fenômeno decorrente da falta de acesso aos alimentos e da deficiência na alimentação.
- (C) a fome total é aquela em que há falta permanente de determinados elementos nutritivos e se relaciona à insegurança alimentar.
- (D) as deficiências na alimentação têm como causa primária a falta de acesso a alimentos.

— QUESTÃO 47 —

A crise alimentar tem elevado os preços internacionais de determinados produtos agrícolas, com graves consequências aos países importadores de alimentos, especialmente os países pobres apresentados pela agência *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Entre as causas para essa alta de preços, inclui-se a seguinte:

- (A) mudanças na composição de solo que levam à substituição por outras culturas, como produção de trigo, soja e milho.
- (B) redução das áreas cultiváveis pela urbanização que eleva a demanda por alimentos, especialmente por alimentos de origem vegetal.
- (C) restrição internacional para a importação de alimentos de origem animal, o que aumenta os valores na comercialização desses alimentos.
- (D) aumento do preço de petróleo que encarece os fertilizantes e os custos de transporte das produções agrícolas.

— QUESTÃO 48 —

A construção do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) requer a adoção de um sistema de monitoramento que forneça indicadores sobre a evolução do Direito Humano à Alimentação Adequada e da promoção da Soberania Alimentar no Brasil. Nesse escopo, as políticas públicas implantadas/ampliadas de alimentação mostram que, nas últimas décadas,

- (A) o Programa de Aquisição de Alimentos diminuiu a cobertura, indicando, com isso, a necessidade de fortalecer políticas de produção à agricultura familiar.
- (B) o aumento significativo da regularização das terras nas comunidades indígenas evidencia o fortalecimento das políticas de inclusão social.
- (C) o Programa Bolsa Família foi responsável pela queda da desigualdade medida pelo índice de Gini, o que revela a ampliação do Programa de Transferência de Renda.
- (D) o poder de compra do salário-mínimo expresso em cestas básicas diminuiu, o que demonstra a necessidade de política de valorização do salário-mínimo.

— QUESTÃO 49 —

Os indicadores de saúde e nutrição mostram que o sobrepeso e a obesidade constituem um problema de saúde pública no Brasil. De acordo com os dados de vigilância em saúde,

- (A) o excesso de peso alcançou o percentual de 50,1% nos homens e 48,0% nas mulheres, no período de 1975 a 2009.
- (B) o sobrepeso aumentou de 12,8% para 25,5% entre as crianças menores de cinco anos, no período de 1980 a 2006.
- (C) a prevalência de sobrepeso, entre os homens, é de 23,0% nos maiores estratos de renda e de 32,5%, nos mais pobres.
- (D) a obesidade entre os 20% mais ricos da população, no caso de mulheres, é o dobro das prevalências entre os 10% mais pobres.

— QUESTÃO 50 —

No Plano Nacional de Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) 2011-2022, do Ministério da Saúde, a promoção da saúde é uma diretriz para superar os fatores determinantes do processo saúde-doença. Para isso, propõe o seguinte:

- (A) definição e implementação de tratamentos das DCNT com base em evidências de custo-efetividade, vinculando os portadores ao cuidador e à equipe da atenção primária.
- (B) adoção de medidas fiscais, como redução de impostos, taxas e subsídios, objetivando reduzir os preços dos alimentos saudáveis, como frutas e hortaliças.
- (C) análise de morbimortalidade, realização de inquéritos, avaliação de intervenções em saúde, estudos sobre desigualdades em saúde, em adultos e idosos.
- (D) fortalecimento da capacidade de resposta do SUS para que as ações de cuidado integrado sejam de responsabilidade da atenção primária para o controle das DCNT.

— QUESTÃO 51 —

A anemia por deficiência de ferro é um grave problema de saúde pública, que consiste na deficiência nutricional de maior magnitude no mundo, e que no Brasil acomete, segundo dados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS, 2006),

- (A) maiores proporções em homens negros (18,9%) do que em homens brancos (5,3%), nas menores rendas.
- (B) maiores proporções entre adolescentes de ambos os sexos na região Norte (19,3%) e na região Nordeste (17,4%).
- (C) cerca de 21% das crianças menores de cinco anos e de 30% das mulheres em idade fértil.
- (D) maior proporção em mulheres brancas (28,5%) em comparação com mulheres negras (19,3%), nas maiores rendas.

— QUESTÃO 52 —

A deficiência de ferro é definida pela diminuição na concentração de ferritina e caracteriza-se,

- (A) no primeiro estágio, por redução da capacidade de ligação da hemoglobina ao ferro heme.
- (B) no segundo estágio, por aumento de ferro sérico dada a diminuição do ferro de transporte.
- (C) no terceiro estágio, por níveis diminuídos de hemoglobina, anemia microcítica e hipocromia.
- (D) no quarto estágio, por níveis diminuídos de ferritina, anemia macrocítica e hipocromia.

— QUESTÃO 53 —

A redução significativa da taxa de desnutrição infantil permitiu que o Brasil atingisse a meta estabelecida pela Organização das Nações Unidas, no primeiro Objetivo de Desenvolvimento do Milênio, Erradicar a Extrema Pobreza e a Fome, de acordo com o Ministério da Saúde. A causa dessa conquista deve-se

- (A) à implantação dos protocolos e das diretrizes para enfrentamento da desnutrição infantil nas unidades básicas de saúde.
- (B) ao aumento da notificação nos sistemas de saúde de crianças com baixo peso, o que permitiu a busca ativa dos casos.
- (C) à ampliação das políticas de inclusão social, especialmente na região Centro-Norte, atendendo grupos populacionais mais vulneráveis.
- (D) ao aumento da escolaridade materna, associado à melhoria da cobertura dos serviços de saúde e da renda da população mais pobre.

— QUESTÃO 54 —

Para um adequado diagnóstico nutricional, o profissional deve realizar a avaliação nutricional completa do indivíduo e interpretar os parâmetros em conjunto. O uso do método antropométrico para adultos permite interpretar que

- (A) a área muscular do braço, obtida com o uso da medida da circunferência do braço, possibilita medir o nível de adiposidade.
- (B) as dobras cutâneas expressam a quantidade de tecido adiposo corporal e, em consequência, as reservas corporais de energia e o estado nutricional atual.
- (C) a circunferência da cintura isolada é menos associada à gordura corporal total do que à razão cintura/quadril.
- (D) o índice de massa corporal, ao ser complementado com as medidas de dobras cutâneas, é usado para diagnosticar excesso de peso.

— QUESTÃO 55 —

A Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS, 2006), ao revelar o estado nutricional de adultos, mostra que

- (A) a tendência de aumento no excesso de peso ocorre independente de raça e apresenta maior crescimento entre os homens.
- (B) as mulheres de classe média tendem a fazer maior número de refeições fora do lar, em comparação aos homens, e isso contribuiu para o aumento de peso.
- (C) a renda está fortemente associada ao excesso de peso, e essa associação é mais significativa entre mulheres moradoras da zona rural.
- (D) os homens com maior nível de escolaridade, e que não vivem com companheiras, tendem a menor prevalência de excesso de peso.

— QUESTÃO 56 —

A avaliação nutricional do idoso mostra-se dificultada pelas alterações fisiológicas, composição corporal e mesmo pela presença de doenças que surgem nessa idade. A interpretação dos exames bioquímicos deve ser criteriosa e pode revelar que

- (A) a redução de albumina sérica é correlacionada à perda de massa muscular, e ocorre pela redução do apetite.
- (B) a redução de ferro sérico, associada à redução de transferrina e à diminuição de hemoglobina, indica deficiência de ferro.
- (C) o aumento da concentração de colesterol reflete hipercatabolismo e deve-se ao aumento da síntese hepática de lipoproteínas.
- (D) a perda de peso excessiva está associada à mudança de glicemia de jejum e de níveis de ácido clorídrico, que se reduzem.

— QUESTÃO 57 —

Entre os escolares, para o monitoramento da situação alimentar e nutricional, prevista no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), recomenda-se:

- (A) as medidas antropométricas e os marcadores do consumo alimentar, para o acompanhamento do crescimento, devem ser aferidas, no mínimo, duas vezes ao ano.
- (B) a avaliação nutricional, incluindo medidas antropométricas e avaliação dos marcadores de consumo alimentar, deve ser realizada, preferencialmente, uma vez ao ano.
- (C) os marcadores do consumo alimentar, para o monitoramento do consumo, devem ser avaliados, segundo a fase da vida.
- (D) os parâmetros da Organização Mundial da Saúde, segundo a estatura e a idade do escolar, devem ser adotados como referências para a classificação do estado nutricional.

— QUESTÃO 58 —

Para exercer a vigilância alimentar e nutricional ampliada é importante a adoção de diferentes estratégias para determinação do perfil alimentar e nutricional da população e seus fatores determinantes. No âmbito do Sistema Único de Saúde, as ações do SISVAN têm o objetivo de

- (A) promover o diagnóstico crônico dos agravos nutricionais, especialmente das doenças crônicas não transmissíveis, possibilitando ações preventivas às consequências desses agravos.
- (B) possibilitar o acompanhamento e a avaliação do estado nutricional de famílias beneficiárias de programas sociais.
- (C) identificar a renda e as condições de vida de grupos populacionais em áreas geográficas sob risco de agravos nutricionais.
- (D) oferecer subsídios à formulação e à avaliação de políticas públicas para a disponibilidade de alimentos a grupos populacionais vulneráveis.

— QUESTÃO 59 —

Os Inquéritos Nacionais de Antropometria e Consumo Alimentar realizados no Brasil mostram que

- (A) a redução da desigualdade social entre as famílias permitiu o maior acesso a alimentos saudáveis.
- (B) a análise das vulnerabilidades nutricionais e sociais em conjunto faz-se com o levantamento de variáveis de consumo alimentar e de saúde.
- (C) o aumento dos gastos com a alimentação tem reflexos na modificação dos hábitos alimentares de uma população.
- (D) a transição nutricional relaciona-se intrinsecamente com as transições demográfica e epidemiológica.

— QUESTÃO 60 —

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2008-2009) mostrou que as despesas de consumo constituem o mais importante componente da estrutura de despesas da família. Assim,

- (A) a população da área rural supera a da área urbana quanto à proporção nos gastos totais com a alimentação.
- (B) o gasto com educação, em relação aos gastos totais, ocupa resultado praticamente igual ao da alimentação.
- (C) as famílias residentes nas regiões Centro-Oeste têm as maiores proporções de gastos com alimentação.
- (D) a região Sul apresenta o resultado mais elevado para a participação das despesas com assistência à saúde.