


PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FELIPE D'OESTE - RO

NUTRICIONISTA

Código da Prova

S06 X
TARDE

 Verifique se o Código da Prova é o mesmo do seu cartão de respostas.

 Duração da prova: 3 horas e 30 minutos

TRANSCREVA, EM ESPAÇO DETERMINADO NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS,
A FRASE ABAIXO PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO:

“Confie naquilo que aprendeu: você fez seu caminho até aqui e não pode desistir agora!”



ATENÇÃO

Este caderno contém sessenta questões de múltipla escolha, cada uma com cinco alternativas de resposta – A, B, C, D e E.

**Verifique se este material está em ordem. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do Cartão de Respostas.**

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Siga, atentamente, a forma correta de preenchimento do Cartão de Respostas, conforme estabelecido no próprio. O Cartão de Respostas é personalizado, impossibilitando sua substituição.

Por motivo de segurança:

- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.
- Somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova, o candidato poderá retirar-se levando o seu Caderno de Questões.
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu Caderno de Questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Candidato, ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o Cartão de Respostas assinado. Não se esqueça dos seus pertences.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o Cartão de Respostas.

O fiscal de sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.

BOA PROVA!

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto e responda às questões.

O PAPEL DO PAPEL

Comecei a escrever sobre o mundo da tecnologia da informação em 1987, quando ele ainda nem atendia por esse nome. Dizíamos apenas “informática”, e o termo englobava tudo, até visões opostas do que estava em jogo. Para a maioria, informática era a definição de um universo habitado por nerds e máquina, inenarravelmente chato; para a minoria que habitava o tal universo, era uma coleção de maravilhas e de possibilidades que mudariam o mundo. O tempo se encarregou de mostrar que estávamos certos. E embora a ideia do que é ou não chato seja altamente subjetiva, o fato é que mesmo quem não suportava (e ainda não suporta) computadores, hoje tem uma vida mais divertida graças ao que se cozinhava naquele caldeirão. O que ninguém poderia imaginar, porém, era quanto e como o mundo mudaria.

Era impossível, na época, prever o impacto planetário da internet. Por outro lado, muitos estavam convencidos de que caminhávamos, a passos largos, para uma sociedade sem papel. Teríamos pequenos computadores de bolso, extensão dos desktops de casa, que usaríamos para carregar nossos dados, fazer anotações e mesmo pagar as contas via IFRD (infravermelho) com aparelhos universalmente espalhados pelo comércio. Adeus dinheiro de papel, recebidos, papelada! O palm foi, até certo ponto, a materialização dessa ideia, mas nunca tomou o lugar dos cartões de crédito. Os celulares, que vieram correndo por fora, começam agora a apontar nessa direção.

Todas as necessidades de comunicação, leitura e arquivamento se resolveriam eletronicamente. Na sociedade sem papel, as escrivatinhas seriam tão limpas que dariam aflição: nada de livros, bloquinhos, revistas, calhamaços diversos. Pessoalmente, eu não levava a menor Fé nessa visão. Comungava do credo oposto – até porque nunca antes, na história desse planeta, se vira tanto papel. Bastava ver o tamanho dos manuais publicados a cada nova versão de software. Além disso, como os manuais eram invariavelmente ruins, os updates davam filhotes nas livrarias, onde sólidos tomos de centenas de páginas tentavam explicar o que os engenheiros de software não conseguiam.

Ao mesmo tempo, a popularização dos computadores trouxe, na sua esteira, a disseminação das impressoras. Criava-se, aí, um cenário de calamidade, que unia a facilidade de produzir toda a espécie de, vá lá, “conteúdo” – de trabalhos escolares a planilhas e memorandos – à inédita possibilidade de reproduzi-lo ao infinito. Cansei de ver executivos que começavam o dia de trabalho lendo os e-mails... caprichosamente impressos pelas secretárias.

E cansei, eu mesma, de guardar longos estudos e processos, que imprimia para ler na condução entre a minha casa e o jornal.

Fomos salvos da lenta morte por asfixia em montanhas de impressos pelo custo impraticável dos cartuchos de tinta. Estou certa de que, um dia, a humanidade saberá reconhecer este inestimável serviço prestado pelos fabricantes de impressoras.

Parte do mérito cabe também às telas, que aumentaram de resolução, tamanho, visibilidade. Um LCD com 20 polegadas, como que eu uso e que já não é nada demais, oferece indiscutivelmente uma leitura mais confortável do que os velhos monitores de fósforo verde de 10 polegadas (alguém se lembra?). As próprias telinhas dos Blackberries e dos celulares já dão para o gasto. Taí uma tecnologia que evolui com velocidade muito superior à dos e-papers, diversos tipos de papel eletrônico que há tempos vêm sendo pesquisados. Neles, em tese, poderiam circular jornais e revistas, mas estou entre os que acham seu futuro mais certo na área dos cartazes e displays.

O Kindle e outros leitores – cujos primeiros antepassados vieram ao mundo, sem sucesso, no início dos anos 1990 – prometem remover parte das montanhas de papel que ainda nos circundam. São o suporte perfeito para livros de referência e manuais que precisam de atualização, e para livros de leitura rápida, como a maioria dos best-sellers; mas não conseguirão substituir edições caprichadas das obras que amamos, livros de arte ou, no outro extremo, livros de bolso baratinhos. Ou alguém se arrisca a levar um Kindle para a praia?

Cora Rónai – Jornal O Globo, 26/09/2009

Questão 1

“Dizíamos apenas “informática”, e o termo englobava tudo...”. O pronome indefinido destacado refere-se a:

- (A) absolutamente todas as coisas que existem no mundo.
- (B) “universo habitado por nerds e máquina.”
- (C) somente computadores.
- (D) “uma coleção de maravilhas e de possibilidades que mudariam o mundo.”
- (E) computadores de bolso, palm, celulares, Kindle...

Questão 2

“(...) universo habitado por nerds e máquina, inenarravelmente chato...” Caso o adjetivo *chato* se referir a dois substantivos, a única opção INCORRETA seria:

- (A) nerds e máquina chata.
- (B) nerds e máquina chatos.
- (C) nerds e máquina chatas.
- (D) nerds e máquinas chatas.
- (E) máquina e nerds chatos.

Questão 3

“O Kindle e outros leitores – cujos primeiros antepassados vieram ao mundo, sem sucesso...” O pronome relativo concorda em número e gênero com:

- (A) Kindle e outros leitores.
- (B) primeiros antepassados do Kindle.
- (C) antepassados.
- (D) Kindle.
- (E) os outros leitores.

Questão 4

“Parte do mérito cabe também às telas, que aumentaram de resolução...” Está correta a justificativa da crase:

- (A) Ocorre crase porque é um complemento nominal exigido pelo substantivo mérito.
- (B) Ocorre crase porque é um objeto indireto exigido pelo verbo intransitivo.
- (C) Ocorre crase porque é um objeto indireto exigido pelo verbo transitivo indireto.
- (D) Ocorre crase porque é um objeto direto preposicionado.
- (E) Ocorre crase porque é um complemento nominal exigido pela expressão parte do mérito.

Questão 5

“Fomos salvos da lenta morte por asfixia em montanhas de impressos...” Quem é o agente da passiva?

- (A) “pelo custo impraticável dos cartuchos de tinta.”
- (B) “por asfixia...”
- (C) “por asfixia em montanhas de impressos...”
- (D) pela diminuição da produção de papéis.
- (E) pelos livros de edições caprichadas.

Questão 6

“Ou alguém se arrisca a levar um Kindle para a praia?” Pode-se dizer que, nesse trecho, levando em conta o local da publicação, a autora faz um comentário:

- (A) reflexivo.
- (B) argumentativo.
- (C) ponderado.
- (D) irônico.
- (E) desanimado.

Questão 7

“O tempo se encarregou de mostrar que estávamos certos. E embora a ideia do que é ou não chato seja altamente subjetiva, o fato é que mesmo quem não suportava (e ainda não suporta) computadores, hoje tem uma vida mais divertida graças ao que se cozinhava naquele caldeirão.” A respeito das orações que compõem o período destacado, está INCORRETO afirmar que:

- (A) Há duas orações concessivas que atenuam as ideias e as opiniões negativas sobre a tecnologia.
- (B) Há uma oração concessiva que enfatiza as ideias e as opiniões negativas sobre a tecnologia.
- (C) “que estávamos certos” é um objeto direto oracional.
- (D) “que (...)hoje (quem) tem uma vida mais divertida graças ao...” é um predicativo oracional.
- (E) “que se cozinhava naquele caldeirão.” é um adjunto adnominal oracional.

Questão 8

“Criava-se, aí, um cenário de calamidade, que unia a facilidade de produzir toda a espécie de, vá lá, ‘conteúdo’ – de trabalhos escolares a planilhas e memorandos – à inédita possibilidade de reproduzi-lo ao infinito.”. O termo destacado sugere:

- (A) uma exaltação desse conteúdo.
- (B) uma ironia sobre esse conteúdo.
- (C) uma desqualificação desse conteúdo.
- (D) uma crítica desse conteúdo.
- (E) um desprezo por esse conteúdo.

Questão 9

“mas não conseguirão substituir edições caprichadas das obras que amamos, livros de arte...” A conjunção tem um papel argumentativo de:

- (A) enfatizar a ideia de ser impossível substituir certos livros.
- (B) minimizar a ideia de ser impossível substituir certos livros.
- (C) equiparar a ideia de que nem toda a tecnologia substituirá certos livros.
- (D) fazer uma analogia entre livros e tecnologia.
- (E) subestimar o papel da tecnologia.

Questão 10

O papel de desafiar o tempo e a tecnologia

PROSA & VERSO

Numa era em que a tecnologia digital avança em ritmo cada vez mais acelerado, levando falsos profetas a anunciar, a toda hora, a morte do papel, um caderno especial discute os motivos da sobrevivência dessa invenção que resiste ao tempo. Pesquisadores, artistas e especialistas investigam os desafios de um futuro que aponta para a convivência entre as culturas virtual e impressa.

PROSA & VERSO

O papel do papel

Uma invenção que desafia todos os tempos

A notícia acima, comparada com o texto I, tem papel de:

- (A) confirmar a morte do papel.
- (B) naturalizar a ideia do fim dos livros.
- (C) criticar a maioria que continua a se opor à tecnologia.
- (D) enaltecer o papel da tecnologia em detrimento dos livros.
- (E) corroborar o argumento do texto I sobre o papel da tecnologia e o papel dos livros.

ÉTICA E LEGISLAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Questão 11

Com relação à ausência do servidor público ao trabalho, o Código de Ética Profissional (Decreto nº 1.171/1994) dispõe que:

- (A) em nenhuma hipótese é permitido ao servidor público faltar ao trabalho.
- (B) problemas de saúde do servidor não são justificativa para faltar ao trabalho.
- (C) não há qualquer menção às ausências do servidor ao local de trabalho no referido Código de Ética.
- (D) toda ausência injustificada do servidor de seu local de trabalho é fator de desmoralização do serviço público, o que quase sempre conduz à desordem nas relações humanas.
- (E) o servidor que não for trabalhar será preso administrativamente assim que for encontrado, devendo cumprir a punição por pelo menos três dias em cela separada dos demais presos.

Questão 12

Segundo a Lei nº 1.079/50, é permitido a todo Y denunciar o Governador do Estado perante a Assembleia Legislativa, por crime de responsabilidade. Nesse contexto, Y refere-se a:

- (A) cidadão.
- (B) criminoso.
- (C) infrator.
- (D) turista estrangeiro.
- (E) líder religioso apátrida.

Questão 13

Suponha que Xeresto, servidor público municipal, tenha solicitado a um cidadão de bem determinada quantia em dinheiro para que "agilizasse" seu processo de concessão de alvará para funcionamento de estabelecimento comercial junto à Prefeitura. Assim, em razão de sua função, Xeresto prometeu ao cidadão que seu processo seria organizado e juntado antes de todos os demais, desde que recebesse a quantia em dinheiro solicitada (na verdade, uma vantagem indevida). Diante dessa hipótese, é possível dizer que Xeresto:

- (A) cometeu infração de trânsito.
- (B) cometeu infração ambiental.
- (C) cometeu crime de corrupção.
- (D) cometeu crime de homicídio.
- (E) não cometeu qualquer irregularidade.

Questão 14

A Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa) elenca condutas proibidas e as respectivas sanções para os atos de improbidade:

- I-que importam enriquecimento ilícito;
- II-que causam prejuízo ao erário;
- III-decorrentes de concessão ou aplicação indevida de benefício financeiro ou tributário;
- IV-que atentam contra os princípios da administração pública.

Dentre as assertivas acima, estão corretas apenas:

- (A) I e II.
- (B) II e III.
- (C) III e IV.
- (D) I, II e IV.
- (E) I, II, III e IV.

Questão 15

Conforme dispõe a Constituição Federal, no serviço público os cargos em comissão não dependem da realização de concurso público para o seu preenchimento, sendo eles declarados em lei de:

- (A) livre nomeação e exoneração.
- (B) validade máxima de até 1(um) ano.
- (C) nomeação por meio de concurso público apenas de provas.
- (D) nomeação por meio de concurso público de provas e títulos.
- (E) candidatura apenas aos maiores de 35 (trinta e cinco) anos de idade.

INFORMÁTICA BÁSICA**Questão 16**

O componente de um computador em que são inseridos os pentes de memória denomina-se:

- (A) CPU.
- (B) Interface SATA.
- (C) Placa Mãe.
- (D) Placa de vídeo.
- (E) Placa de Rede.

Questão 17

Em uma planilha do Libre Office Calc temos células com os seguintes valores: B1=4; C1= 12 e D1=22.

Se ali fosse inserida a fórmula $=(C1+B1*2)+D1/11$, qual seria o valor da célula A1?

- (A) 12
- (B) 16
- (C) 4
- (D) 22
- (E) 54

Questão 18

A rede global Internet é uma rede do tipo:

- (A) LAN.
- (B) WAN.
- (C) MAN.
- (D) WLAN.
- (E) SAN.

Questão 19

O Microsoft Windows oferece o serviço de armazenamento OneDrive. Os dados gravados no OneDrive ficam armazenados em:

- (A) Pen Drive.
- (B) Hard Disk.
- (C) Memória RAM.
- (D) Nuvem.
- (E) CD ROM.

Questão 20

Dos sites abaixo, aquele que funciona como espaço público, onde colaboradores adicionam e modificam conteúdo, criando uma enciclopédia, denomina-se:

- (A) Youtube.
- (B) Amazon.
- (C) Google.
- (D) Yahoo.
- (E) Wikipédia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**Questão 21**

Numa UAN, observou-se o IPC (índice de partes comestíveis) de 5 alimentos: abobrinha, cenoura, alho, tomate e brócolis. Os valores encontrados foram 1,12; 1,06; 1,01; 1,11 e 1,23, respectivamente. O alimento que apresenta maior desperdício no pré-preparo nesta UAN é:

- (A) abobrinha.
- (B) cenoura.
- (C) brócolis.
- (D) tomate.
- (E) alho.

Questão 22

Para o alcance da melhoria das condições de alimentação e nutrição da população, faz-se necessário garantir estratégias de financiamento tripartite para implementação das diretrizes da PNAN, tendo como uma das prioridades a:

- (A) avaliação contínua dos serviços de saúde.
- (B) aquisição de insumos para prevenção e tratamento da obesidade.
- (C) garantia de processo de educação permanente em alimentação e nutrição para a população vulnerável.
- (D) garantia de processos adequados de trabalho para a organização da atenção nutricional pelos planos de saúde.
- (E) adequação de equipamentos e estrutura física dos serviços de saúde para realização das ações de vigilância alimentar e nutricional.

Questão 23

A PNAN tem por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação e é orientada pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde. A alternativa que apresenta todos esses princípios é:

- (A) universalidade, integralidade, equidade, descentralização, regionalização, hierarquização e participação popular.
- (B) universalidade, equidade, descentralização, regionalização, hierarquização, modernização e participação popular.
- (C) universalidade, legalidade, integralidade, equidade, regionalização, hierarquização e participação popular.
- (D) universalidade, moralidade, necessidade, equidade, descentralização, regionalização e hierarquização.
- (E) universalidade, qualidade, integralidade, equidade, legalidade, legitimidade e descentralização.

Questão 24

Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis. São exemplos de alimentos minimamente processados:

- (A) leite pasteurizado, ultrapasteurizado ou em pó e iogurte sem adição de açúcar.
- (B) extrato ou concentrados de tomate (com sal e/ou açúcar).
- (C) pães de forma e pães para hambúrguer ou hot dog.
- (D) frutas em calda e frutas cristalizadas.
- (E) bebidas lácteas adoçadas.

Questão 25

Em serviços de alimentação e nutrição deve-se ter atenção ao fluxo que os alimentos seguem desde que saem da despensa até o momento em que irão para a cocção. Nas bancadas em que ocorre o pré-preparo das carnes não pode haver alimento pronto para o consumo e vice-versa. Em nenhum local da área de pré-preparo e preparo devem ser mantidos produtos químicos. Todos esses procedimentos são importantes para que se evite:

- (A) fluxo ordenado.
- (B) contaminação cruzada.
- (C) doenças infectocontagiosas.
- (D) desperdício de alimentos.
- (E) perda de nutrientes.

Questão 26

A prevenção das doenças transmitidas por alimentos baseia-se no consumo de água e alimentos que atendam aos padrões de qualidade da legislação vigente, higiene pessoal/alimentar e condições adequadas de saneamento. Como recomendações para aplicação em alimentos comprados no comércio informal como nos serviços de alimentação inspecionados é correto afirmar que:

- (A) para desinfecção de hortifruti (frutas, legumes e verduras) deve-se imergir os alimentos em uma solução preparada com hipoclorito de sódio à 2,5%.
- (B) os ovos devem ser lavados em água potável, um por vez, antes de serem armazenados.
- (C) as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos devem ser lavados periodicamente.
- (D) os alimentos prontos e frios devem ser mantidos sob a temperatura de 10°C, que é a temperatura segura de refrigeração.
- (E) os alimentos cozidos devem ser mantidos sob a temperatura de 50°C, que é a temperatura segura de aquecimento dos alimentos.

Questão 27

A ingestão de microrganismos patogênicos como *Salmonella spp*, *Shigellaspp*, *Yersinia enterocolitica* e *Campylobacter jejuni* através dos alimentos, pode levar a um quadro de:

- (A) virose.
- (B) infecção.
- (C) intoxicação.
- (D) verminose.
- (E) toxinfecção.

Questão 28

Staphylococcus aureus, *Bacillus cereus (cepa emética)* e *Clostridium botulinum* são bactérias que podem levar a doenças transmitidas por alimentos quando:

- (A) ingere-se os microrganismos presentes nos alimentos, que se desenvolvem no organismo humano.
- (B) ingere-se as toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação dos microrganismos no alimento.
- (C) toxinas são liberadas na luz intestinal, após ingestão de alimentos contaminados por esses microrganismos.
- (D) estes microrganismos se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal.
- (E) ocorre adesão desses microrganismos à mucosa intestinal.

Questão 29

Agenda programática da atenção primária com relação às ações de alimentação e nutrição envolvem ações importantes, a saber:

I. orientação ao aleitamento materno e à alimentação complementar introduzida quando for necessário à criança ou gestante.

II. realização da vigilância alimentar e nutricional (Sisvan) com vistas ao monitoramento do estado alimentar e nutricional da população atendida no território com identificação de risco nutricional precoce e pronto atendimento.

III. desenvolvimento de programas de suplementação preventiva com micronutrientes (ferro, ácido fólico e vitamina A).

IV. cuidado nutricional para grupos populacionais portadores de agravos específicos (desnutrição, risco nutricional, hipertensão, diabetes, obesidade, HIV/ Aids, entre outros).

V. acompanhamento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa-Família, no âmbito municipal.

Dentre os itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

- (A) I, II e III.
- (B) I, III e IV.
- (C) II, IV e V.
- (D) III, IV e V.
- (E) II, III, IV e V.

Questão 30

Conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), é considerada como Regra de Ouro:

- (A) preferir sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.
- (B) fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação.
- (C) utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- (D) limitar o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados.
- (E) evitar alimentos ultraprocessados.

Questão 31

O método de inquérito de consumo alimentar que consiste no registro de informações sobre as quantidades de alimentos consumidos em um período anterior ao dia da pesquisa, é chamado de:

- (A) recordatório de 24 horas.
- (B) tendência de consumo.
- (C) pesagem direta.
- (D) inventário.
- (E) registro alimentar.

Questão 32

A Doença Celíaca, ou enteropatia sensível ao glúten, resulta de uma resposta imune inadequada mediada pelas células T ao glúten não digerido em pessoas que são geneticamente predispostas. A manifestação extra intestinal associada a esta doença é:

- (A) insônia.
- (B) infecção urinária.
- (C) cegueira noturna.
- (D) coagulopatia (deficiência de vitamina K).
- (E) perda auditiva.

Questão 33

Para a avaliação antropométrica por meio da medida da circunferência abdominal, a Organização Mundial da Saúde (OMS) estabelece como ponto de corte indicativo de risco aumentado para complicações metabólicas, valor igual ou superior para homens e mulheres de, respectivamente:

- (A) 102cm e 88cm.
- (B) 94cm e 80cm.
- (C) 94cm e 88cm.
- (D) 92cm e 80cm.
- (E) 92cm e 78cm.

Questão 34

O índice antropométrico que reflete o crescimento linear e seus déficits em relação a uma idade específica e indica inadequações nutricionais de longa duração é o/a:

- (A) peso para idade (P/I).
- (B) peso para estatura (P/E).
- (C) estatura para idade (E/I).
- (D) estatura segundo percentil (E/P).
- (E) peso segundo Z-Score (P/Z).

Questão 35

Na escolha do método de avaliação antropométrica de um indivíduo idoso, devem ser considerados:

- (A) presença de doenças crônicas e aumento da quantidade de água corporal.
- (B) aumento da massa magra, presença de doenças crônicas e mentais e/ou dificuldades motoras.
- (C) redução da estatura, dos músculos, ossos, vísceras e da quantidade de água corporal, e aumento e redistribuição de gordura abdominal.
- (D) redução da gordura abdominal, presença de doenças crônicas e aumento de gordura nos membros.
- (E) redução da estatura e aumento da massa magra, principalmente músculos e vísceras, e presença de doenças crônicas.

Questão 36

São materiais que podem ser usados como material de apoio para aplicar o processo de Educação Nutricional um grupo de crianças de 3 a 6 anos:

- (A) palestras utilizando datashow, com textos sobre alimentação.
- (B) jogos e brincadeiras com ilustrações de alimentos e teatro de fantoches.
- (C) comunicação de informações com textos sobre os alimentos saudáveis.
- (D) cartilhas com textos e histórias sobre os alimentos.
- (E) questionários com perguntas sobre a preferência alimentar.

Questão 37

A Educação Alimentar e Nutricional vem sendo inserida nas políticas brasileiras de saúde desde a década de 1940 e, desde então, vem sendo aprimorada e valorizada, já que pode contribuir de inúmeras formas para a saúde e bem-estar da população. Sobre os benefícios da Educação Alimentar e Nutricional, avalie as afirmativas abaixo:

- I- A maneira menos eficiente de se trabalhar a Educação Nutricional é aquela onde somente é divulgada a informação, visto que somente a transmissão de informação, sem a devida orientação, não é suficiente para o aprendizado e para mudança de comportamento alimentar.
- II- A Educação Nutricional pode beneficiar a saúde física da população e do indivíduo, pois auxilia na adoção de práticas alimentares saudáveis e na correção de comportamentos alimentares inadequados, tanto na saúde quanto na doença.
- III- A Educação Nutricional também pode beneficiar a saúde mental, auxiliando no tratamento de transtornos alimentares, ajudando as pessoas a sentirem prazer em se alimentar de forma saudável e na escolha de hábitos alimentares psicologicamente saudáveis, eliminando práticas compulsivas e neuróticas.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s):

- (A) apenas I.
- (B) apenas II.
- (C) apenas I e II.
- (D) apenas II e III.
- (E) I, II e III.

Questão 38

A maioria dos estudos relacionando à mídia e ao comportamento alimentar de crianças encontram dados desfavoráveis à saúde. Isso ocorre porque os produtos ultraprocessados, alvos da publicidade, e que tem preferência entre esta faixa etária, têm em sua composição uma quantidade excessiva de:

- (A) proteínas, açúcares, gorduras e sódio.
- (B) carboidratos complexos, vitaminas, sódio e gorduras.
- (C) gorduras, minerais, açúcares e sódio.
- (D) açúcares, sódio, gorduras e aditivos alimentares.
- (E) proteínas, fibras, vitaminas e sódio.

Questão 39

A comunicação no contexto da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), para ser efetiva, deve ser pautada nos seguintes processos mediadores:

- (A) escuta ativa e próxima, passar os saberes do profissional para seu paciente e valorização da cultura alimentar.
- (B) passar os saberes pelo profissional, relações horizontais e valorização das palestras para realizar ações de EAN.
- (C) relações verticais, formação de rede para profissionais e setores envolvidos e monitoramento dos resultados.
- (D) busca de soluções contextualizadas, comunicação que atenda às necessidades dos indivíduos ou grupos e avaliação conjunta dos resultados.
- (E) comunicação que atenda às necessidades dos indivíduos ou grupos, valorização dos alimentos da moda e escuta ativa e próxima.

Questão 40

Em decorrência dos altos índices de doenças causadas pela deficiência de ácido fólico e ferro na população brasileira, o Ministério da Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução-RDC Nº 344 de 2002, tornou obrigatória a fortificação desses nutrientes em quais tipos de alimentos?

- (A) Flocos de arroz e flocos de milho
- (B) Açúcar e farinha de trigo
- (C) Farinha de mandioca e flocos de milho
- (D) Farinha de aveia e farinha de milho
- (E) Farinha de trigo e farinha de milho

Questão 41

Quanto à Estratégia Saúde da Família, pode-se afirmar que:

- (A) é entendido como uma estratégia buscar e promover a qualidade de vida da população brasileira e intervir nos fatores que colocam a saúde em risco, como falta de atividade física, má alimentação, uso de tabaco, dentre outros.
- (B) as equipes são responsáveis pelo acompanhamento de um número de pessoas (4.400 a 10.000), localizadas em uma área geográfica.
- (C) as equipes atuam com ações de promoção da saúde, mas não sendo responsáveis pela recuperação, reabilitação de doenças e agravos mais frequentes, e pela manutenção da saúde.
- (D) é entendido como uma estratégia de reorientação do modelo hospitalar, operacionalizada mediante a implantação de equipes multiprofissionais nas unidades de saúde.
- (E) as equipes são formadas por médicos, enfermeiros, nutricionistas, fonoaudiólogos, psicólogos e agentes comunitários de saúde.

Questão 42

O paciente em procedimento dialítico requer recomendação proteica maior que a de indivíduos normais devido:

- (A) a retenção de líquido entre as sessões de diálise.
- (B) as perdas de aminoácidos e peptídeos, catabolismo proteico causado pela uremia e bioincompatibilidade da diálise.
- (C) ao aumento do apetite durante a diálise.
- (D) a melhor absorção dos carboidratos associada a redução na digestibilidade das proteínas.
- (E) ao quadro de diarreia, refluxo gastroesofágico e sonolência.

Questão 43

A Organização Mundial da Saúde sugere, como proposta de Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, a formulação e implementação de ações efetivas para minimizar as mortes e doenças mundiais. Sobre os objetivos dessas ações, a alternativa correta é:

- (A) efetuar a aplicação de dieta específica por faixa etária, implementação de ações de atividades físicas e esportivas, e redução dos riscos para DCNT.
- (B) investir no acesso aos alimentos de forma regular e permanente, reduzir os riscos para DCNT, além de incentivar a proteção do aleitamento materno.
- (C) incentivar a proteção do aleitamento materno, monitorar os dados científicos na alimentação e encorajar o desenvolvimento e implementação de planos em nível global e nacional.
- (D) investigar a comercialização, processamento e distribuição de alimentos e bebidas, evitar as proibições e limitações, a não ser que façam parte de orientações individuais e não fomentar a autonomia decisória dos indivíduos e grupos.
- (E) reduzir os riscos para DCNT, aumentar o conhecimento sobre alimentação, monitorando os dados científicos na alimentação e encorajar o desenvolvimento e implementação de planos em nível global, regional, nacional e comunitário.

Questão 44

No Brasil, uma portaria dos Ministérios da Saúde e Educação instituiu as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. Entre as medidas mais importantes, destaca-se a:

- (A) realização de atividades de educação alimentar e nutricional direcionadas não apenas aos estudantes, mas também às famílias, da educação infantil, do ensino fundamental e médio.
- (B) proibição da comercialização de alimentos industrializados na rede pública de ensino infantil, nos níveis municipal, estadual e federal.
- (C) criação da disciplina de alimentação saudável nos currículos escolares do ensino fundamental e médio, ministrada por nutricionista.
- (D) distribuição de material informativo, contemplando a relação padronizada dos alimentos que deverão ser utilizados em todas as escolas de educação infantil do país.
- (E) promoção de ações de incentivo a práticas alimentares que incorporem novos produtos alimentares, com acréscimo de vitaminas e de substâncias provenientes dos alimentos funcionais.

Questão 45

O Brasil vem passando por um processo conhecido como transição nutricional, em que:

- (A) a característica dominante é a Desnutrição Energético-Proteica como evento de maior visibilidade epidemiológica.
- (B) as anemias diminuem suas prevalências ao mesmo tempo e em ritmo oposto ao do aumento na prevalência da desnutrição.
- (C) há a passagem de um modelo de situação epidemiológica representado pela Desnutrição Proteico-Calórica para um cenário dominado pelo excesso de peso.
- (D) ocorre o declínio das carências nutricionais específicas do sobrepeso e obesidade.
- (E) há o aumento das prevalências da Desnutrição Energético-Proteica, sobrepeso, obesidade e carências nutricionais específicas.

Questão 46

Sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é correto afirmar que:

- (A) foi implantado em 1955, garante a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas, privadas e filantrópicas.
- (B) o repasse é feito diretamente para as escolas participantes, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior.
- (C) o programa é acompanhado e fiscalizado apenas pela sociedade, pelos Conselhos de Alimentação Escolar e Ministério Público.
- (D) seu objetivo é oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar.
- (E) a Lei nº 11.947, preconiza que 70% do valor destinado ao programa devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar.

Questão 47

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) abrange a:

- (A) supervalorização do custo dos alimentos in natura reduzindo assim a exportação.
- (B) ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização e da comercialização.
- (C) atuação prioritária na saúde terciária.
- (D) realização de ações multiprofissionais e interdisciplinares, desenvolvendo a responsabilidade compartilhada.
- (E) incorporação de profissionais de saúde de nível superior e médio.

Questão 48

A função dos carboidratos na alimentação humana, os principais alimentos fonte de carboidratos e a quantidade de calorias que 1 grama de carboidrato fornece estão colocadas, respectivamente, na alternativa:

- (A) sua função na alimentação humana é a de fornecer energia. São assim chamados por funcionarem em nosso organismo como verdadeiros combustíveis. Alguns alimentos fontes são: pães, raízes, doces, cereais (milho, arroz, trigo, aveia) e açúcares. Valor energético: 1g fornece 4 calorias.
- (B) sua função na alimentação humana é a de fornecer energia. São assim chamados por funcionarem em nosso organismo como verdadeiros combustíveis. Alguns alimentos fontes são: pães, raízes, doces, cereais (milho, arroz, trigo, aveia) e açúcares. Valor energético: 1g fornece 9 calorias.
- (C) sua função na alimentação humana é transporte de células e defesa do corpo. Alguns alimentos fontes são: pães, raízes, doces, cereais (milho, arroz, trigo, aveia) e açúcares. Valor energético: 1g fornece 4 calorias.
- (D) sua função na alimentação humana é a de fornecer energia. São assim chamados por funcionarem em nosso organismo como verdadeiros combustíveis. Alguns alimentos fontes são: carne, leite e ovos. Valor energético: 1g fornece 4 calorias.
- (E) sua função na alimentação humana é a de fornecer energia. São assim chamados por funcionarem em nosso organismo como verdadeiros combustíveis. Alguns alimentos fontes são: gorduras e óleos. Valor energético: 1g fornece 9 calorias.

Questão 49

Sobre as formas de cocção das carnes, a alternativa que traz opção correta é:

- (A) a cocção por calor úmido produz o cozimento lento da carne. Deve ser feito com a panela tampada e uma pequena quantidade de líquido ou a vapor. Recomendado para cozimento dos cortes de carne mais macios (alcatra e filet mignon).
- (B) a cocção por calor úmido produz o cozimento lento da carne. Deve ser feito com a panela tampada e uma pequena quantidade de líquido ou a vapor. Recomendado para cozimento dos cortes de carne menos macios (chã de fora e músculo).
- (C) grelhar é uma modalidade de cocção por calor úmido. Deve ser feita com temperatura elevada e adição de gordura. Recomendado para cozimento dos cortes de carne menos macios (chã de fora e músculo).
- (D) a cocção é uma forma de destruir os micro-organismos presentes na carne, mas produz endurecimento do tecido conjuntivo. O uso do sal antes e durante a cocção acelera o processo de corar da carne.
- (E) quando o cliente pede a carne ao ponto, significa que ela terá em seu prato uma peça com a cor marrom acinzentada, o interior quebradiço e corado, por ter sido levada à temperatura de 50 a 60°C.

Questão 50

A ficha técnica de preparação é um importante instrumento que traz a padronização de receitas, controla a quantidade, assim como a qualidade da produção da cozinha. Consiste em normas e procedimentos a serem seguidos na preparação e serviço de cada um dos itens do menu. Três importantes informações devem constar na ficha: o peso bruto (PB), o peso líquido (PL) e o fator de correção (FC). Observe as afirmações:

- I- O peso bruto é o peso do alimento sem nenhuma espécie de limpeza ou preparação.
- II- O peso líquido é o peso do alimento após limpeza e preparo para a utilização.
- III- O fator de correção é a relação entre o Peso Bruto (PB) e o Peso Líquido (PL).
- IV- O fator de correção é a relação entre o Peso Líquido (PL) e o Peso Bruto (PB).

A alternativa que mostra as opções corretas é:

- (A) I, II e IV.
- (B) II, III e IV.
- (C) I, III e IV.
- (D) I, II e III.
- (E) I e IV.

Questão 51

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), abrange, dentre outros assuntos, a questão do correto comportamento de manipuladores de alimentos antes, durante e depois da produção de alimentos. Aponte a alternativa correta sobre o assunto.

- (A) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser encaminhados ao serviço de saúde ao final do expediente
- (B) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente apenas as mãos ao chegar ao trabalho antes de manipular alimentos. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios
- (C) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados apenas no processo de admissão na empresa em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos
- (D) Os visitantes têm livre acesso às dependências da cozinha, a qualquer momento do dia, sem necessidade de cumprir os quesitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores de alimentos
- (E) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim

Questão 52

Com relação à contaminação dos alimentos podemos afirmar que:

- (A) a deterioração dos produtos cárneos por crescimento bacteriano não ocorre em temperaturas de refrigeração.
- (B) o pescado é um dos alimentos mais suscetíveis a deterioração, devido principalmente ao pH alcalino e baixa umidade.
- (C) os tipos mais comuns de deterioração de carne são provocados pelas bactérias, em razão do alto teor de atividade de água neste alimento.
- (D) nos sucos naturais ou concentrados, a deficiência de vitamina B favorece o crescimento bacteriano.
- (E) a alteração do leite por células bacterianas é mais intensa em temperaturas acima de 74°C.

Questão 53

Com relação ao tratamento dietoterápico da Doença do Refluxo Gastroesofágico, pode-se afirmar que a dieta deve:

- (A) ser hiperlipídica.
- (B) ser rica em condimentos industrializados.
- (C) apresentar fracionamento aumentado e volume reduzido.
- (D) ser fracionada em, no máximo, 3 refeições ao dia.
- (E) ser rica em gorduras e fibras insolúveis .

Questão 54

A alternativa que apresenta apenas alimentos e preparações que podem ser incluídos na alimentação de uma pessoa portadora de Doença Celíaca é:

- (A) salsicha, azeite, macarronada, polenta, arroz e biscoito de polvilho.
- (B) arroz, milho cozido, pão de queijo, polenta, biscoito de polvilho e pirão de peixe.
- (C) aveia, salada de frutas, talharim à bolonhesa, bolo de trigo simples, hambúrguer de carne e cuscuz.
- (D) tapioca, leite de vaca, bolo integral de centeio, farofa de carne de sol, cuscuz e hambúrguer de carne.
- (E) pão integral, ovo, biscoito polvilho, chocolate, biscoito recheado e banana.

Questão 55

São aminoácidos essenciais ao organismo humano e denominados aminoácidos de cadeia ramificada:

- (A) leucina, fenilalanina e arginina.
- (B) isoleucina, triptofano e glutamina.
- (C) glutamina, leucina e valina.
- (D) valina, triptofano e leucina.
- (E) leucina, valina e isoleucina.

Questão 56

O consumo de alimentos com fitosteróis auxilia o tratamento da hipercolesterolemia, porque esses alimentos:

- (A) interferem no metabolismo dos carboidratos aumentando os níveis plasmáticos de triglicérides.
- (B) aumentam a quantidade de receptores de colesterol no fígado.
- (C) promovem a oxidação das lipoproteínas, em especial, da LDL.
- (D) aumentam o LDL e o HDL séricos.
- (E) competem com a absorção do colesterol no intestino.

Questão 57

A Nutrição Enteral, entendida como um conjunto de procedimentos empregados para manutenção ou recuperação do estado nutricional, é indicada em caso de:

- (A) pancreatite aguda grave.
- (B) íleo paralítico.
- (C) hemorragia no trato gastrointestinal severa.
- (D) fístula no trato gastrointestinal de alto débito.
- (E) síndrome de má absorção.

Questão 58

Quanto à complexidade dos nutrientes das dietas enterais, pode-se classificá-las em:

- (A) polimérica, oligomérica e elementar.
- (B) polimérica, especializada e sem fibras.
- (C) especializada, padrão e sem de fibras e/ou lactose.
- (D) especializada, padrão e elementar.
- (E) especializada, sem fibras e/ou sem lactose.

Questão 59

O mineral que atua aumentando a sensibilidade a insulina, sendo, portanto, um elemento importante para o metabolismo normal dos carboidratos e dos lipídeos é o:

- (A) Zinco.
- (B) Selênio.
- (C) Cromo.
- (D) Cálcio.
- (E) Boro.

Questão 60

Na anemia, por deficiência de B12, pode-se observar:

- (A) anorexia, língua lisa e dolorida, palidez, diminuição da memória e da coordenação muscular.
- (B) aumento do apetite, queda de cabelo, língua vermelhada e insônia.
- (C) poliúria, perda de peso, língua avermelhada, palidez e insônia.
- (D) aumento do apetite, língua lisa e dolorida, hiper diminuição da memória, palidez e sonolência.
- (E) anorexia, língua grossa e indolor, palidez, diminuição da coordenação muscular e queda de cabelo.