



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDEIAS - BA
HOSPITAL MUNICIPAL JOSÉ MÁRIO DOS SANTOS
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - EDITAL Nº 01/2019
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

RG DO CANDIDATO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

INSTRUÇÕES GERAIS

- I. Nesta prova, você encontrará 05 (cinco) páginas numeradas sequencialmente, contendo 40 (quarenta) questões objetivas correspondentes às seguintes disciplinas: Língua Portuguesa (10 questões), Noções de Informática (10 questões) e Conhecimentos Específicos (20 questões).
- II. Verifique se seu nome e número de inscrição estão corretos no cartão de respostas. Se houver erro, notifique o fiscal.
- III. Verifique se o caderno de provas se refere ao cargo para o qual você se inscreveu. Caso o cargo esteja divergente, solicite ao fiscal de sala para que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- IV. Assine e preencha o cartão de respostas nos locais indicados, com caneta azul ou preta.
- V. Verifique se a impressão, a paginação e a numeração das questões estão corretas. Caso observe qualquer erro, notifique o fiscal.
- VI. Marque o cartão de respostas cobrindo fortemente o espaço correspondente à letra a ser assinalada, conforme o exemplo no próprio cartão de respostas.
- VII. O sistema de leitura e processamento das folhas de resposta não registrará a resposta em que houver falta de nitidez na marcação e/ou marcação de mais de uma alternativa.
- VIII. O cartão de respostas não pode ser dobrado, amassado, rasurado ou manchado. Exceto sua assinatura, nada deve ser escrito ou registrado fora dos locais destinados às respostas.
- IX. Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o cartão de respostas e este caderno. As observações ou marcações registradas no caderno não serão levadas em consideração.
- X. Você dispõe de 03 (três) horas para fazer esta prova. Reserve os 20 (vinte) minutos finais para marcar o cartão de respostas.
- XI. O candidato só poderá retirar-se do setor de prova 01 (uma) hora após seu início.
- XII. É terminantemente proibido o uso de telefone celular, e demais aparelhos eletrônicos.

Boa Prova!



DESTAQUE AQUI



GABARITO DO CANDIDATO - RASCUNHO



Nome:

Assinatura do Candidato:

Inscrição:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										

RASCUNHO

- 1) **A ortografia se caracteriza por estabelecer padrões para escrita das palavras. Assinale a alternativa em que todas as palavras estejam escritas corretamente.**
- Ranzinza, vilesa, azougue, singeleza, desarrazoado.
 - Exorcizar, publicizar, jazia, agudizar, meço.
 - Embaçado, maciço, cansaço, miúça, tegirversar.
 - Prolegômenos, jaes, plissado, ruar, azáfama.

- 2) **O novo acordo ortográfico alterou algumas regras de acentuação. Assinale a alternativa em que todas as palavras não podem receber acento.**
- jiboia, ideia, util, heroico, joia.
 - baiuca, geleia, enjoo, provens, arcaica.
 - creem, feiura, sutil, enxague, heroína.
 - assembleia, veem, voo, paranoico, baiuca.

- 3) **O aposto é um termo acessório da oração que tem a função de explicar, enumerar, resumir ou especificar outro termo ao qual ele está associado. Analise as expressões destacadas nos enunciados abaixo, e assinale a alternativa que apresenta a correta classificação dos apostos.**

- Celso, o melhor piloto da empresa, obteve excelente resultado no campeonato.
- Já trabalhei em muitas cidades: Santos, São Vicente, Atibaia, São Bernardo e São Paulo.
- A avenida Quinze de Novembro é a principal da cidade.
- Cadernos, lápis, canetas, livros e uniforme, tudo comprado para o começo do ano.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- Explicativo, enumerativo, especificativo e resumitivo.
- Especificativo, explicativo, enumerativo e resumitivo.
- Resumitivo, enumerativo, especificativo e explicativo.
- Explicativo, especificativo, resumitivo e enumerativo.

- 4) **A crase é a contração ou fusão de duas vogais iguais. A contração mais comum é a da preposição a com o artigo definido feminino (a + a = à). Assinale a alternativa correta quanto ao uso da crase.**

- As inscrições estarão abertas no período de 01/02/2019 à 21/02/2019.
- Fiquei esperando o médico desde às 8h.
- A chegada do navio está prevista para às 23h.
- Chegarei às 19h no endereço marcado.

Leia o texto abaixo para responder as questões 5 e 6.

A CARROÇA

Certa manhã, meu pai, muito sábio, convidou-me para dar um passeio no bosque e eu aceitei com prazer. Após algum tempo, ele se deteve numa clareira e, depois de um pequeno silêncio, me perguntou:

– Além do canto dos pássaros, você está ouvindo mais alguma coisa?

Apurei os ouvidos alguns segundos e respondi: – Estou ouvindo um barulho de carroça.

– Isso mesmo – disse meu pai – e é uma carroça vazia!

Perguntei a ele: – Como pode saber que a carroça está vazia, se ainda não a vimos?

– Ora – respondeu meu pai – é muito fácil saber que uma carroça está vazia por causa do barulho. Quanto mais vazia a carroça, maior é o barulho que faz.

Tornei-me adulto e até hoje, quando vejo uma pessoa falando demais, gritando (no sentido de intimidar), tratando o próximo com grosseria inoportuna, prepotente, interrompendo a conversa de todo mundo e querendo demonstrar ser o dono da razão e da verdade absoluta, tenho a impressão de ouvir a voz do meu pai dizendo:

– Quanto mais vazia a carroça, mais barulho ela faz!

Autor desconhecido

- 5) **De acordo com o texto, a palavra ‘carroça’:**

- é um tipo de transporte pouco usado em nossos dias e que faz muito barulho.
- representa pessoas fortes que podem falar alto e sempre estão com a razão.
- é uma representação de um perfil humano.
- é algo que faz barulho e incomoda a todos.

- 6) **Observe as palavras em destaque no texto e assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, as expressões que podem substituí-las sem alterar o sentido.**

- na brenha, afinei, ululando, inconveniente, fragor.
- na floresta, ajustei, britano, desagradável, ruído.
- na mata, deteriorei, berrando, chata, estalido.
- na selva, aprimorei, vociferando, razoável, bulício,

- 7) **Regência é a parte da língua que estuda a relação de subordinação entre um verbo (ou nome) e seus complementos. Assinale a alternativa em que a regência verbal está correta.**

- Informei-lhe do incidente durante a reunião.
- Preferi jogar a trabalhar.
- Fui no cinema ontem.
- Esqueci-me a imagem dela.

- 8) **Os sinais de pontuação servem para marcar pausas na fala, entonação ou ainda, representar graficamente as emoções e anseios. Assinale alternativa pontuada de modo incorreto.**

- Tenho fé, mas, sem chuva, não teremos grandes coisas.
- Com a escassez de funcionários, o acúmulo de serviço, aumentará e muito.
- Os alunos apreensivos esperavam o resultado do teste, sentados.
- A tempestade derrubou postes, e árvores, e pontes, e pessoas.

- 9) **Assinale a alternativa que possui ortografia correta.**

- Sandra, a profetisa, profetiza acontecimentos distantes.
- Bartolomeu analisou todas as profecias já realizadas.
- Eles não quiseram a sopa; preferiram a salada.
- Hoje há mais procura por partos humanizados.

- 10) **Analise a imagem a seguir e assinale a alternativa incorreta quanto à mensagem.**



- Devemos ser prudentes.
- Não olhe para o mal, não escute o mal, não pronuncie o mal.
- Não se envolva em confusão.
- Ame e proteja os animais.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11) Relacione os itens da coluna da esquerda com os componentes da coluna da direita. Assinale a alternativa correta.

- (1) Software (A) banco de dados
(2) Hardware (B) memória RAM
(C) disco rígido
(D) sistema operacional

- a) 1BC - 2AD
b) 1AD - 2BC
c) 1CD - 2AB
d) 1AB - 2CD

12) Leia a frase abaixo referente à Internet:

“Os cookies são _____ arquivos criados por sites visitados e que são _____ no computador do usuário, por meio do _____”

Assinale a alternativa que preencha correta e respectivamente as lacunas.

- a) pequenos/ salvos/ navegador
b) grandes/ apagados/ navegador
c) pequenos/ apagados/ banco de dados
d) grandes/ salvos/ banco de dados

13) Quanto às ferramentas de busca e navegadores, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. um dos concorrentes da ferramenta de busca do Google é o Bing.
II. para usar uma ferramenta de busca no navegador preciso instalar software específico.
III. um dos navegadores mais utilizados no mundo é o Mozilla Firefox.
- a) Apenas as afirmativas I e II são tecnicamente verdadeiras
b) Apenas as afirmativas II e III são tecnicamente verdadeiras
c) Apenas as afirmativas I e III são tecnicamente verdadeiras
d) As afirmativas I, II e III são tecnicamente verdadeiras

14) Dentro dos vários tipos de Correios Eletrônicos existentes no mercado de tecnologia, pode-se destacar os seguintes:

- a) Cisco e Samsung
b) Outlook e o Gmail
c) Alphabet e o Gmail
d) Outlook e o Cisco

15) Quanto às extensões de arquivos mais utilizadas, analise as afirmativas abaixo e dê valores Verdadeiro (V) ou Falso (F). Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- () o PDF é uma extensão de arquivo do Windows para designar um programa executável.
() tanto o JPG como o PNG são extensões clássicas de arquivos de imagem.
() uma das extensões mais utilizadas em arquivos compactados é o ZIP.

- a) V, F, F
b) V, V, F
c) F, V, V
d) F, F, V

16) Na grande maioria dos navegadores, quando acionamos simultaneamente a tecla “CTRL” e também a tecla “+” teremos como resultado:

- a) ativação de uma calculadora dentro do browser
b) a abertura de mais uma janela do navegador
c) a abertura de mais uma aba do navegador
d) o aumento do zoom da página ativa

17) A topologia denominada com o nome técnico, em inglês, Token Ring é uma topologia lógica que de forma tradicional é classificada como sendo do tipo em:

- a) estrela
b) árvore
c) anel
d) barramento

18) Criado como uma extensão ao firewall, tem como principal funcionalidade a de resolver as ambiguidades no monitoramento de rede passivo, ao colocar a detecção em linha:

- a) IMM - Immixture Monition Method
b) OBP - Obtrusion Barrier Process
c) TWM - Trespass Warning Mode
d) IPS - Intrusion Prevention System

19) A criptografia refere-se à construção e análise de protocolos que impedem terceiros, ou o público, de lerem mensagens privadas. A criptografia que utiliza apenas de uma única chave secreta é denominada:

- a) criptografia de chave matricial
b) criptografia assimétrica
c) criptografia de chave pública
d) criptografia simétrica

20) Com base na planilha abaixo, do Pacote Microsoft Office, assinale a alternativa que apresenta o resultado da fórmula: = B2/C1 - A1/C2 + A2/B1

	A	B	C
1	12	3	2
2	9	24	6

- a) 3
b) 11,73...
c) 13
d) 6,3...

21) O Técnico em Nutrição participa ativamente do recebimento e armazenamento de matérias primas e ingredientes que serão utilizados no preparo de refeições, a fim de garantir a segurança alimentar dos consumidores. Considerando o disposto, analise as afirmativas abaixo, dê valores Verdadeiros (V) ou Falso (F).

- () Os ingredientes, matérias-primas e embalagens devem ser recebidos em local limpo e protegido.
- () Os ingredientes, matérias-primas e embalagens dispensam inspeção e aprovação quando o fornecedor é de confiança e habituado a prestar este serviço.
- () Caso a integridade da embalagem de um alimento esteja comprometida, este poderá ser armazenado e consumido, desde que esteja dentro do prazo de validade.
- () Os ingredientes e matérias-primas que necessitam de refrigeração, a temperatura precisa ser verificada na recepção e no armazenamento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- a) V, F, F, V
- b) V, V, F, V
- c) V, F, V, F
- d) V, F, V, V

22) O local de armazenamento de matérias-primas e ingredientes é um fator importante para garantir a qualidade e integridade dos produtos armazenados. Sobre este assunto, assinale a alternativa correta.

- a) Um dos objetivos do local de armazenamento é garantir a proteção contra contaminantes
- b) As matérias-primas e ingredientes dispensam identificação, desde que dentro do prazo de validade
- c) Os paletes, estrados e prateleiras, usados para o armazenamento, devem ser de material liso, resistente, permeável e lavável
- d) Caso os ingredientes e matérias-primas sejam armazenados em prateleiras, estes dispensam espaço mínimo para limpeza, ventilação e desinfecção

23) O controle de estoque faz parte das boas práticas em estabelecimentos produtores de alimentação e, quando bem administrado, pode elevar a qualidade do produto final. Sendo assim, analise as afirmativas abaixo e dê valores Verdadeiros (V) ou Falso (F).

- () As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados no preparo de alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- () As matérias-primas e ingredientes que são considerados perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário.
- () Quando as matérias-primas e ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, os mesmos devem ser identificados e assim, podem ser acondicionados novamente.
- () Para um adequado controle de estoque, os alimentos abertos devem ser identificados somente com a sua origem e prazo de validade.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- a) F, V, V, V
- b) V, V, F, V
- c) V, F, V, F
- d) V, V, V, F

24) Em relação ao controle de estoque, analise as seguintes etapas abaixo:

- I. Armazenamento de alimentos refrigerados.
- II. Armazenamento de alimentos não perecíveis.
- III. Recebimento e inspeção de alimentos.
- IV. Armazenamento de alimentos congelados.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta das tarefas acima.

- a) I, II, III, IV
- b) III, I, IV, II
- c) III, IV, I, II
- d) III, II, I, IV

25) As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados e acometem milhares de pessoas, todos os anos. Sobre DTA's, assinale a alternativa incorreta.

- a) Dentre os contaminantes de alimentos temos: parasitas, micróbios e substância tóxicas
- b) Os sintomas mais comuns das DTA's são vômito, diarreia e dor abdominal
- c) As conseqüências das DTA's podem ser mais graves em grupos de risco, como crianças, idosos e gestantes
- d) A refrigeração adequada leva a morte dos principais micróbios responsáveis pelas DTA's

26) A contaminação de alimentos ocorre quando microorganismos patogênicos presentes nas mãos, utensílios e alimentos in natura contaminam alimentos prontos para o consumo. Este tipo de contaminação, é uma das principais causas de DTA's. A respeito do assunto exposto, assinale a alternativa correta.

- a) Uma das medidas mais simples para evitar a contaminação cruzada do manipulador para o alimento pronto é a lavagem das mãos
- b) Os alimentos devem ser bem cozidos e atingir uma temperatura interna de no mínimo 60°C
- c) A utilização dos mesmos utensílios para alimentos crus e cozidos no mesmo momento, pode ocorrer, desde que seja com o menor tempo de manipulação possível
- d) Os alimentos refrigerados e congelados podem ficar em temperatura ambiente por um tempo prolongado, desde que sejam utilizados no mesmo dia

27) Os equipamentos e utensílios utilizados no processo de preparo de refeições devem ser adequadamente usados, higienizados e guardados. Referente aos cuidados com os equipamentos e utensílios, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. Os equipamentos e utensílios utilizados não devem transferir substâncias tóxicas, odores e sabores para os alimentos.
 - II. Os equipamentos e utensílios devem resistir à corrosão e a repetidas limpezas e desinfecções.
 - III. A manutenção programada e periódica é dispensada quando os equipamentos estão em bom estado de conservação.
 - IV. Não é necessária a capacitação dos funcionários responsáveis pela higiene e manipulação dos equipamentos.
- a) Apenas afirmativas I, II, III estão corretas
 - b) Apenas afirmativas II e III estão corretas
 - c) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas
 - d) Apenas afirmativas I e II estão corretas

28) Sobre a higienização de utensílios, leia atentamente:

“Devem ser realizadas _____ programada e periódica dos equipamentos e utensílios e _____ dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo _____ da realização dessas operações”.

Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas.

- a) Limpeza/calibração/irregularidade
- b) Manutenção/calibração/registo
- c) Manutenção/calibração/irregularidade
- d) Limpeza/calibração/registo

29) A escolha sobre o tipo de alimento interfere diretamente no estado nutricional de um indivíduo, sendo que quanto mais saudável, mais benefícios para a saúde. Em relação aos alimentos *in natura*, assinale a alternativa correta.

- a) São alimentos que sofreram mínimos processos industriais, como arroz e feijão
- b) Na maioria das vezes são alimentos de origem animal
- c) Caracterizam-se por serem alimentos enlatados, porém de origem vegetal, como milho e ervilha
- d) São alimentos adquiridos para o consumo, sem nenhuma alteração, após serem retirados da natureza

30) A produção de alimentos ultraprocessados envolve muitas etapas industriais e muitas vezes, estas afetam de modo prejudicial a saúde, cultura e o meio ambiente. A respeito da composição nutricional dos alimentos ultraprocessados, assinale a alternativa correta.

- a) São constituídos, principalmente, de açúcar, gordura e sódio
- b) São constituídos, principalmente, de carboidratos complexos e fibras
- c) São constituídos, principalmente, de proteínas de alto valor biológico
- d) São constituídos, principalmente, de carboidratos simples, gorduras poliinsaturadas e sais minerais

31) Os macronutrientes são nutrientes responsáveis pelo fornecimento de calorias ao organismo e estão distribuídos pela natureza, tanto em alimentos de origem animal, quanto vegetal. Sobre este tema, assinale a alternativa que não se refere a um macronutriente.

- a) Carboidrato
- b) Ácido ascórbico
- c) Proteína
- d) Gordura

32) Os micronutrientes representam um grupo de elementos que são responsáveis pela regulação do organismo e estão disponíveis de forma abundante na natureza. Em relação aos micronutrientes, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. As vitaminas são micronutrientes essenciais para o bom funcionamento do metabolismo e são divididas em dois grupos: hidrossolúveis e lipossolúveis.
- II. As fibras são micronutrientes essenciais para o bom funcionamento do intestino e são divididas em dois grupos: fibras solúveis e fibras insolúveis.
- III. Os sais minerais, como cálcio, ferro, potássio e sódio, são micronutrientes importantes para o homem e estão disponíveis em alimentos de origem animal e vegetal.

- a) Apenas as afirmativas II e III estão corretas
- b) Apenas afirmativas I e III estão corretas
- c) As afirmativas I, II e III estão corretas
- d) Apenas as afirmativas I e II estão corretas

33) As fibras são carboidratos não digeríveis pelo corpo humano e por esta razão conseguem exercer funções importantes para a saúde intestinal. Em relação às fibras, assinale a alternativa incorreta.

- a) Fibras solúveis se dissolvem em água e possuem forte ação no intestino grosso
- b) As fibras insolúveis não se dissolvem em água e são mais presentes nos alimentos do que as fibras solúveis
- c) Um exemplo de fibra solúvel é a pectina
- d) Um exemplo de fibra insolúvel é a piridoxina

34) As diferentes consistências de dietas servem para otimizar a recuperação do paciente que necessita de adequações alimentares específicas para seu caso, proporcionando assim, nutrição adequada. Sobre este assunto, analise a afirmativa abaixo:

“Dieta balanceada, com distribuição normal de macro e micronutrientes, sem restrições alimentares, completa e de consistência normal”.

Assinale a alternativa correta quanto ao tipo de dieta que se refere.

- a) Dieta branda
- b) Dieta pastosa
- c) Dieta líquida
- d) Dieta geral

35) Senhor Pedro é diabético e atualmente está em fase aguda da doença, com picos de hiperglicemia. Foi hospitalizado para controle do quadro. O nutricionista prescreveu uma dieta isenta em açúcar industrializado/sacarose. Assinale a alternativa correta para se ter uma refeição sem açúcar industrializado/sacarose.

- a) Pão de forma integral/leite integral/fruta
- b) Tapioca com ovo/queijo branco fresco/fruta
- c) Biscoito água e sal integral/leite desnatado/salada de frutas
- d) Pão de sal/iogurte tradicional/fruta

36) O controle adequado na conservação dos alimentos garante a integridade química, física e biológica do alimento, ou seja, assegura suas características originais e o mantém em boas condições de consumo. Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

- I. A conservação de alimentos preparados durante o transporte deve respeitar as condições de tempo e temperatura.
- II. A temperatura dos alimentos perecíveis deve ser monitorada nas etapas de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição.
- III. Os alimentos preparados e transportados podem permanecer em temperatura ambiente pelo tempo necessário quando está se aguardando pelo transporte.

- a) Apenas as afirmativas I e III estão corretas
- b) Apenas as afirmativas II e III estão corretas
- c) As afirmativas I, II e III estão corretas
- d) Apenas as afirmativas I e II estão corretas

37) As boas práticas na hora de manipular os alimentos são indispensáveis para a produção de uma refeição livre de contaminantes e, portanto, segura. Uma das principais fontes de contaminação do alimento pronto é o manipulador. A respeito das boas práticas a serem adotadas pelos manipuladores de alimentos, assinale a alternativa incorreta.

- a) Os manipuladores que apresentam lesões ou sintomas de enfermidades que podem comprometer a segurança dos alimentos, devem ser afastados, enquanto persistirem essas condições
- b) A lavagem das mãos deve ocorrer ao chegar ao trabalho, antes e depois da manipulação de alimentos, quando houver interrupções no trabalho, quando usar os sanitários e quando entrar em contato com superfícies contaminadas
- c) Quando o manipulador tiver cabelos curtos não há necessidade da utilização de redes de proteção
- d) Os visitantes dos serviços de alimentação devem seguir às mesmas regras estabelecidas para os manipuladores de alimentos

38) O descarte correto de resíduos em unidades produtoras de alimentos é um dos fatores fundamentais para garantir a inocuidade dos alimentos. Referente ao descarte e manejo de resíduos, assinale a alternativa correta.

- a) Os coletores de resíduos dentro das unidades produtoras devem possuir tampas íntegras, com bom fechamento e que não necessitem ser acionadas com os pés
- b) Os resíduos podem ser estocados dentro da unidade produtora de refeições, desde que estes não apresentem maus odores
- c) Os resíduos mal coletados e estocados atraem vetores e pragas urbanas para a unidade produtora de refeições
- d) Os coletores de resíduos dispensam identificação, desde que bem higienizados e íntegros

39) A anemia ferropriva é caracterizada pela deficiência de ferro no organismo. Nesse sentido, existem duas fontes alimentares de ferro, o ferro-heme e o ferro não-heme, além de estratégias de técnica dietética que podem auxiliar na absorção do ferro. Sobre este assunto, analise as afirmativas abaixo.

- I. O ácido ascórbico, quando ingerido junto com as refeições, auxilia na absorção de ferro não-heme.
- II. O ferro-heme é de origem vegetal e sua absorção não sofre interferências dietéticas.
- III. O consumo de proteína da carne auxilia na absorção do ferro não-heme presente no feijão e outros vegetais.
- IV. Não é indicada a ingestão de leite e derivados junto com as principais refeições, pois o cálcio interfere na absorção do ferro vegetal.

Assinale a alternativa correta.

- a) Apenas as afirmativas I, II, III estão corretas
- b) Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas
- c) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas
- d) Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas

40) É comum ter-se a prescrição de dietas com baixo teor de gorduras para indivíduos com o nível elevado de gordura no sangue. A respeito deste assunto, assinale a alternativa correta.

- a) O colesterol é uma gordura presente em óleos vegetais, como o óleo de soja e, seu consumo excessivo, está associado a doenças cardíacas
- b) Os triglicerídeos elevados estão associados a uma dieta rica em carboidratos simples
- c) O colesterol é uma gordura de origem animal e está presente em alimentos como margarinas, azeites, manteigas, banhas de porco e alimentos embutidos
- d) O colesterol prejudica a síntese de vitamina D

