

Nome :

**NUTRICIONISTA**

Este caderno de questões está constituído de 50 questões:

**Língua Portuguesa:** 15**Conhecimentos Gerais e Atualidades:** 10**Conhecimentos Específicos:** 25**LEIA ATENTAMENTE**

<b>1</b>	Verifique se está sentado no local correto, condizente com a sua etiqueta (Nome do candidato e Prova).
<b>2</b>	Confira devidamente o caderno de questões; se houver falha, solicite a troca do caderno de questões completo ao fiscal.
<b>3</b>	Confira seus dados no cartão de respostas: NOME, Nº de INSCRIÇÃO e PROVA. ASSINE no espaço indicado na frente do cartão.
<b>4</b>	O cartão de respostas deverá ser preenchido de caneta esferográfica transparente, azul ou preta, sem rasuras e apenas uma ÚNICA alternativa poderá ser marcada em cada questão, preenchendo totalmente o espaço, e não apenas “x”.
<b>5</b>	Não amasse nem dobre o cartão de respostas; evite usar borracha. É vedada a substituição do cartão de respostas decorrente de erro cometido por candidato.
<b>6</b>	Durante a prova, não é permitida a comunicação entre candidatos nem a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, régua de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta.
<b>7</b>	O tempo de duração da prova será de até 03 (três) horas. O candidato somente poderá retirar-se definitivamente do recinto de realização da prova após 1h (uma) hora, contada do seu efetivo início.
<b>8</b>	O candidato poderá levar o caderno de questões após 1h (uma) hora, contada do seu efetivo início.
<b>9</b>	Ao final dos trabalhos, devolva ao Fiscal de Sala o <u>cartão de respostas</u> devidamente preenchido e assinado.
<b>10</b>	Os três últimos candidatos de cada sala de prova deverão permanecer na sala, a fim de acompanhar os fiscais para o lacre dos envelopes, quando, então, poderão retirar-se do local, simultaneamente, depois de concluído.
<b>11</b>	O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do local de aplicação de prova, não podendo permanecer nas dependências deste, bem como não poderá utilizar os sanitários.
<b>12</b>	O candidato será eliminado sumariamente caso o celular emita qualquer som.
<b>13</b>	O gabarito preliminar será divulgado no prazo previsto no Edital de Abertura.
<b>14</b>	Caso necessite ingressar com recurso contra o gabarito preliminar, deverá acessar a área do candidato e realizar o protocolo no prazo determinado no Edital de Abertura.

RASCUNHO

RASCUNHO

## LÍNGUA PORTUGUESA

1) Assinale a alternativa na qual o encontro vocálico corresponde a um ditongo:

- a) Alaúde.
- b) Uruguai.
- c) Enjoo.
- d) Pinguim.

2) Assinale a alternativa na qual todas as palavras apresentam encontros consonantais:

- a) Problema – flanela – frase.
- b) Osso – madrinha – melhor.
- c) Falha – malha – pedra.
- d) Letra – pronome – arroz.

3) Assinale a alternativa que corresponde, respectivamente, às classificações quanto ao número de sílabas das palavras em destaque no excerto a seguir:

“...Hoje teve uma briga. Na rua ‘A’ residem 10 baianos num barracão de 3 por dois e meio. Cinco são irmãos. E as outras cinco são irmãs. São robustos, mal encarados (sic). Homens que havia de ter valor para o Lampeão. Os dez são pernambucanos. E brigaram os dez com um paraibano. [...]”

(Carolina Maria de Jesus, em “Quarto de despejo”, 1993)

- a) Monossílabo – polissílabo – polissílabo.
- b) Dissílabo – trissílabo – polissílabo.
- c) Monossílabo – polissílabo – trissílabo.
- d) Dissílabo – trissílabo – trissílabo.

4) Assinale a alternativa CORRETA com relação à divisão silábica das palavras a seguir:

- a) E-xce-to.
- b) Per-spi-caz.
- c) Hi-pno-se.
- d) Núp-cias.

5) Assinale a alternativa que NÃO corresponde a uma palavra paroxítona:

- a) Rubrica.
- b) Triste.
- c) Nobel.
- d) Recorde.

6) Assinale a alternativa CORRETA com relação ao emprego da crase:

- a) Meus parentes costumam ir à Recife uma vez por ano.
- b) Maria Helena de Moura Neves foi a primeira mulher à escrever uma gramática no Brasil.
- c) Fiz várias observações a ela em seu primeiro dia de trabalho.
- d) Ele obedeceu aquele regulamento da associação do bairro.

7) Assinale a alternativa que corresponde ao emprego CORRETO das regras de ortografia apresentadas pelo Novo Acordo Ortográfico em vigor no Brasil:

- a) Ascensão.
- b) Macro-estrutura.
- c) Preaquecimento.

d) Salva-guarda.

8) Assinale a alternativa que apresenta somente palavras derivadas:

- a) Desamor – dentista – marítimo.
- b) Esclarecer – ferro – amoroso.
- c) Pedreira – portaria – leite.
- d) Bar – torre – céu.

9) Assinale a alternativa CORRETA com relação aos processos de formação das palavras:

- a) A palavra “guarda-chuva” é formada pelo processo de composição por aglutinação.
- b) A palavra “aguardente” é formada pelo processo de composição por justaposição.
- c) A palavra “avermelhar” é formada pelo processo de derivação parassintética.
- d) A palavra “geografia” é formada pelo processo de composição por hibridismo.

10) Assinale a alternativa CORRETA no que diz respeito ao sentido dos prefixos das palavras a seguir:

- a) No substantivo “desamor”, o prefixo “des-” indica repetição.
- b) No verbo “rever”, o prefixo “re-” indica ausência.
- c) No verbo “prever”, o prefixo “pre-” indica antecipação.
- d) No adjetivo “infeliz”, o prefixo “in-” indica intensidade.

11) Assinale a alternativa CORRETA com relação à flexão de gênero dos substantivos a seguir:

- a) “Imperador” é um substantivo uniforme que pode ser utilizado tanto para o masculino quanto para o feminino.
- b) “Colega” é um substantivo biforme sobrecomum que pode ser utilizado tanto para o masculino quanto para o feminino.
- c) “Cobra” é um substantivo biforme epiceno que pode ser utilizado tanto para o masculino quanto para o feminino.
- d) “Jovem” é um substantivo uniforme comum de dois gêneros que pode ser utilizado tanto para o masculino quanto para o feminino.

12) Assinale a alternativa na qual o termo em destaque NÃO corresponde a um pronome indefinido:

- a) Maria Tangerina, aquela mulher que morava no final da rua, mudou-se para o campo.
- b) Ninguém conseguia ser amigo de João Tadeu, o senhor triste que ficava na praça.
- c) Quando a temperatura corporal está acima de 38 graus, é sinal de que algo está errado.
- d) Vários chegaram atrasados ao espetáculo naquela noite.

13) Assinale a alternativa CORRETA com relação à classificação do verbo em destaque no excerto a seguir:

“Eu teria nove anos Mahler à escuta dava grandes viradas. Ora o chamado me parecia leve brincadeira deliciosa [...]”

(Ana Cristina Cesar, em “Conto de Natal”, 2013)

- a) Verbo intransitivo.
- b) Verbo transitivo direto.
- c) Verbo de ligação.
- d) Verbo bitransitivo.

14) Assinale a alternativa que corresponde à classificação CORRETA do termo em destaque no excerto a seguir:

“— É a pura verdade. Chamo-me Bartolomé – e tirando uma espada longa que levava debaixo da capa passou-a para mim enquanto enchia a cesta com as maçãs e as uvas que comprou. [...]”

(Pablo Neruda, em “Confesso que vivi”, 1978)

- a) Artigo.
- b) Pronome.
- c) Preposição.
- d) Interjeição.

15) Assinale a alternativa CORRETA com relação à classificação do sujeito nas orações a seguir:

- a) Na oração “Pedro Pereira era um professor muito dedicado”, há um sujeito composto.
- b) Na oração “Conquistamos a medalha de melhor equipe do campeonato”, há um sujeito indeterminado.
- c) Na oração “Choveu muito ontem à noite”, há um sujeito oculto.
- d) Na oração “Chegou um novo modelo de celular na loja”, há um sujeito simples.

## CONHECIMENTOS GERAIS E ATUALIDADES

16) O município de Salesópolis -SP é conhecida por ser o local onde há a nascente de qual importante rio brasileiro?

- a) Paranapanema.
- b) Paraná.
- c) Pinheiros.
- d) Tietê.

17) Sobre o município de Salesópolis –SP, na sessão da Câmara Municipal do dia 08 de junho de 1900, os vereadores oficiaram ao Governo Estadual solicitando alteração da denominação para “Salesópolis”. O antigo nome do município era:

- a) Vila de São José do Paraitinga.
- b) Vila de São José do Tietê.
- c) Vila de São João do Pinheiros.
- d) Vila de São João do Paraitinga.

18) Com relação a vacinação contra Covid-19, a única das vacinas abaixo que NÃO é aplicada no Brasil é:

- a) Astrazeneca.
- b) Jansen.
- c) Pfizer.
- d) Covaxin.

19) Um dos principais tipos de bioma que existe no Brasil é o bioma dos Pampas, quais as características da vegetação desse tipo de bioma?

- a) Vegetação campestre (Gramíneas, herbáceas e algumas árvores).
- b) Vegetação rasteira (Líquens e musgos).
- c) Vegetação xerófila (Adaptadas a pouca quantidade de água, cactos, palmas e mandacaru).
- d) Vegetação higrófila (Adaptadas a muita quantidade de água, samambaia e vitória régia).

20) Entre setembro e outubro de 2020, um grande incêndio destruiu cerca de 30% do Pantanal, cujo território tem 150 mil km<sup>2</sup>. Desde que é monitorado

pelo Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe), foi o ano mais grave em incêndios. O único dos Estados abaixo que tem o pantanal como bioma é:

- a) Amazonas.
- b) Mato Grosso do Sul.
- c) Goiás.
- d) Amapá.

21) A guerra do contestado foi uma disputa entre quais Estados do Brasil?

- a) São Paulo e Paraná .
- b) Paraná e Santa Catarina.
- c) Santa Catarina e Rio Grande do Sul.
- d) São Paulo e Minas Gerais.

22) São características do bioma Amazônia:

- a) Quente e úmido.
- b) Quente e seco.
- c) Frio e úmido.
- d) Frio e seco.

23) Dos produtos abaixo quais são os mais exportados pelo Brasil:

- a) Celulares e minério de ferro.
- b) Carne bovina e celulares.
- c) Soja e celulares.
- d) Soja e carne bovina.

24) Qual a função de uma comissão parlamentar de inquérito (CPI)?

- a) Exercer um papel fiscalizador.
- b) Criar leis sobre determinado assunto.
- c) Revogar leis sobre determinado assunto.
- d) Intermediar as tratativas entre governo e setor privado.

25) Amazônia 1 é um satélite brasileiro que foi lançado em 28 de fevereiro de 2021, está em órbita baixa e pode servir de base para o desenvolvimento de outros satélites, qual a principal função do Satélite Amazônia 1?

- a) Emitir ondas de rádio.
- b) Recepção de dados para telefonia móvel.
- c) Sensoriamento remoto.
- d) Recepção de dados para TV.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26) É o segundo cátion intracelular em maior concentração no organismo, o Magnésio é um cofator presente em inúmeras reações enzimáticas que ocorrem no corpo humano, 70% se encontra na forma livre ou ionizada e na forma inativa, ligada a proteínas estão os remanescentes. Nos ossos, esse cátion está presente em abundância, cerca de metade do magnésio do corpo, já no tecido mole está presente 45% e 1% nos líquidos extracelulares. A falta “hipomagnesemia” desse importante cofator pode provocar diversos sintomas. Diante do exposto julgue as afirmativas.

I – Nas deficiências de eletrólitos os sintomas físicos são semelhantes aos observados quando há hipomagnesemia, entre eles, a diarreia e fraqueza muscular.

II – Minerais como o cálcio e sódio competem pelos mesmos sítios de absorção do magnésio, neste

caso, o aumento da excreção de magnésio pela urina pode ser proveniente de uma alimentação rica em sódio e cálcio. Bem como o excesso de cafeína ingerido, causando um balanço eletrolítico negativo.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) Os itens I e II são falsos.

27) O sustento do crescimento ou a manutenção do corpo não necessariamente implica no fato de um alimento específico ser rico em proteínas. Testes para inferir a qualidade proteica podem ser realizados, um método de preferência para a avaliação do valor proteico na nutrição humana é indicado em:

- a) A razão de eficiência proteica (PER).
- b) O valor biológico (VB).
- c) O saldo de utilização proteica (NPU).
- d) Digestibilidade proteica corrigida pelo score aminoácido (PD-CAAS).

28) A Cirurgia Bariátrica tem sido considerada uma ferramenta mais eficaz na redução da obesidade mórbida, no entanto, pode promover extensas alterações no trato gastrointestinal e aumenta o risco de deficiências nutricionais, é correto dizer, EXCETO em:

- a) A alta ingestão de alimentos como o arroz branco, carboidratos derivados de açúcares refinados, gorduras e óleos que não constituem fonte de tiamina, é exclusivamente a causa da deficiência desse mineral em pacientes que foram submetidos à cirurgia bariátrica pelo procedimento de by-pass gástrico em Y-de-Roux.
- b) O déficit de nutrientes alimentares como ferro e vitamina B12 levam o indivíduo a sintomas como fadiga e conseqüentemente ocasiona em diminuição dos níveis de atividade física sistematizada e habitual.
- c) A relação de dependência crescente de refeições que apresentam um elevado teor calórico é um dos fatores relacionados com a deficiência.
- d) A cirurgia bariátrica é capaz de interferir na manutenção do peso devido a uma baixa absorção de nutrientes, deficiência de micronutrientes e gasto energético além do desenvolvimento de certas patologias em pacientes submetidos ao procedimento de cirurgia bariátrica.

29) Indique I para a condição de Marasmo e II para Kwashiorkor.

- ( ) Resultado extremo de adaptação à baixa ingestão ou à fome.
  - ( ) Deficiência de energia que é mais prevalente antes de um ano de idade.
  - ( ) Ocorre com maior frequência após os 18 meses de idade.
  - ( ) Uma perda grande de gordura subcutânea e também de tecido muscular é observada em indivíduos com essa patologia.
- a) I, I, II, I, I.
  - b) I, I, II, II, I.
  - c) I, I, II, II, II.
  - d) I, II, II, I, I.

30) O marasmo é decorrente do aumento do

catabolismo proteico principalmente no tecido muscular por meio do aumento de cortisol e de ACTH que:

I. Pode promover uma diminuição da secreção de insulina. A alanina gerada nesse processo de catabolismo é utilizada na gliconeogênese, aumentando a lipólise e conseqüentemente elevando a utilização de ácidos graxos como fonte de energia e também do glicerol para a gliconeogênese e a preservação de carboidratos celulares.

II. Leva a uma ação catabólica devido à alta concentração de insulina.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) Os itens I e II são falsos.

### 31) Campanha de Amamentação



O Ministério da Saúde recomenda a amamentação até os 2 anos de idade ou mais - Foto: Ministério da Saúde.

O leite materno é a melhor fonte de nutrição para bebês e a forma de proteção mais econômica e eficiente para diminuir as taxas de mortalidade infantil, sendo capaz de reduzir em até 13% os índices de mortes de crianças menores de cinco anos, segundo o Ministério da Saúde. O aleitamento materno protege a criança de doenças como diarreia, infecções respiratórias e alergias, além de evitar o risco de desenvolver hipertensão, colesterol alto, diabetes e obesidade na vida adulta. O Ministério da Saúde recomenda a amamentação até os 2 anos de idade ou mais e, de forma exclusiva, nos seis primeiros meses de vida, mesmo nas mães que tiveram casos confirmados de Covid-19.

Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/noticias/saude-e-vigilancia-sanitaria/2021/07/campanha-incentiva-o-aleitamento-materno-no-brasil>>  
Acesso em: 03 ago. 2021.(adaptado)

Indique (V) para Verdadeiro e (F) para falso para as seguintes afirmativas:

- ( ) O Colostro é aquele leite encontrado até sete dias após o parto, possui um teor elevado de proteínas, minerais e fatores imunológicos, os anticorpos maternos são fornecidos por meio dele.
- ( ) Aminoácidos e ácidos graxos de cadeia longa estão presentes no leite materno que garantem inúmeros benefícios nutricionais, exemplos como o ácido araquidônico e o docosaexa-henoico (DHA)

que são componentes essenciais dos fosfolípidos de membranas do tecido cerebral e dos eritrócitos.

( ) A diminuição do risco de desenvolver doenças crônicas, a capacidade antioxidante, função imune e saúde visual se devem à riqueza de tocoferóis presentes no leite materno conferem a cor amarela ao mesmo que são logo transformados em vitamina A.

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

32) Na elaboração de receitas o uso da técnica dietética em relação à pesagem dos alimentos é essencial para controlar a qualidade, quantidade e custo de uma preparação culinária. A obtenção de medidas exatas é alcançada por meio do uso de instrumentos, EXCETO:

- a) Recipientes graduados.
- b) Proveta.
- c) Balança.
- d) Pipeta de Pasteur.

33) Sobre os métodos modernos de cocção indique a alternativa CORRETA:

- a) No método denominado Indução Halogênica, um fluxo de corrente circular observado é capaz de atravessar qualquer objeto de metal (placa de cerâmica).
- b) No Cap cold os alimentos porcionados são preparados e cozidos em embalagens descartáveis e devem ser regenerados.
- c) Cook-Chill é um método em que se utiliza de alimentos ao natural, são preparados cozidos, divididos em porções, acondicionados à vácuo em embalagens descartáveis.
- d) O método de Cozinha de montagem promove uma racionalização somente de pessoas por diminuição das etapas intermediárias.

34) A esterilização é um método, EXCETO em:

- a) Após o branqueamento, é o método mais usado em alimentos básicos.
- b) Permite a prevenção da deterioração de alimentos eliminando agentes nocivos à saúde e visa à destruição das floras normal e patogênica nos alimentos.
- c) A morte térmica do *Clostridium Botulinum* (germe padrão por resistência ao calor e ação tóxica) é observada pelo método de esterilização.
- d) A temperatura observada neste é superior a 100°C (destrói nutrientes essenciais).

35) Ao montar um cardápio devemos considerar as Leis da Alimentação de Pedro Escudero, EXCETO em:

- a) Pela Lei da Quantidade a quantidade de nutrientes diariamente fornecidos é a quantidade de nutrientes necessários ao organismo do indivíduo.
- b) Lei da qualidade permite o fornecimento de qualidade de nutrientes ao indivíduo que são necessários ao funcionamento do organismo e a manutenção da saúde.
- c) Na Lei do equilíbrio, os nutrientes são fornecidos em exata quantidade que são necessárias ao organismo do indivíduo.
- d) Lei da Harmonia: é o equilíbrio entre a ingestão de

nutrientes de forma ideal para aquele indivíduo.

36) Sobre as fibras, julgue as afirmativas:

I. A proliferação de microrganismos no cólon se deve aos componentes das fibras que não são fermentáveis, dentre elas, principalmente a celulose e a lignina.

II. As fibras insolúveis, como a lignina, resistentes à degradação associada aos carcinógenos, minimizam assim as chances de interação com as células da mucosa do cólon.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são falsos.
- d) Os itens I e II são verdadeiros.

37) A resolução cfn nº 680, de 19 de janeiro de 2021 vem para regulamentar o exercício das Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) pelo nutricionista. Diante da informação acima analise os itens I e II abaixo:

I. Nutricionistas podem prescrever medicamentos fitoterápicos que tenham na composição vitaminas, minerais, aminoácidos, substâncias ativas isoladas ou altamente purificadas (sintéticas, semissintéticas ou naturais e nem as associações dessas com outros extratos).

II. São PICS autorizadas que podem ser adotadas pelos nutricionistas: I - apiterapia, exceto apitoxina; II - aromaterapia; III - arteterapia; IV - ayurveda; V - biodança; VI - bioenergética; VII - cromoterapia; VIII - dança circular; IX - homeopatia; X - imposição de mãos/reiki; XI - medicina antroposófica/antroposofia aplicada à saúde; XII - medicina tradicional chinesa: dietoterapia/fitoterapia, auriculoterapia e práticas corporais; XIII - meditação; XIV - musicoterapia; XV - reflexoterapia; XVI - shantala; XVII - terapia comunitária integrativa; XVIII - terapia de florais; e XIX - yoga.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são falsos.
- d) Os itens I e II são verdadeiros.

38) Processos deteriorantes e de contaminação são observados em todas as fases de processamentos dos alimentos, métodos de conservação são importantes para evitar a modificação da estrutura primária dos mesmos. Dentre os métodos menos utilizados de conservação de alimentos, porém, promissores e de grande importância para o futuro, julgue os itens:

I. O Processamento por Alta Pressão (PAP) não pode ser aplicado sob temperatura ambiente e, com exceção de alguns vegetais, a forma, a cor e os nutrientes da maioria dos alimentos não são afetados. Para empregar PAP, são utilizadas altas pressões hidrostática (APH), sendo necessárias uma câmara mecânica (cilindro de aço) e bombas para gerar pressões de várias centenas de megaPascal (Mpa). Os PaPs são igualmente efetivos em alimentos líquidos ou sólidos. Entre os efeitos conhecidos dos PAPs para a conservação dos alimentos, estão: Pressões hidrostáticas não são térmicas, e ligações covalente não são quebradas por elas, possibilitando que o sabor não

seja afetado. Microorganismos em alimentos desidratados, como condimentos, são altamente resistentes (barorresistentes) aos PAPs.

II. O método de Campo Elétrico Pulsado (PEF) é um método físico que consiste na aplicação de fortes, porém curtos, pulsos elétricos (microsegundos) em alimentos colocados entre dois eletrodos. Este é um processo não-térmico, assim como o PAP. Quando aplicado a alimentos a morte celular por PEF parece ser devida à ruptura da membrana celular e à eletroporação (produção de poros na membrana pela corrente elétrica).

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) Os itens I e II são falsos.

39) O controle de qualidade dos alimentos é verificado por meio da avaliação de microrganismos indicadores. Algumas características devem ser apresentadas por eles:

( ) Estar presente em todos os alimentos, e ainda, ser detectável.

( ) Há uma correlação diretamente proporcional entre a qualidade do produto e a concentração e crescimento desses microrganismos.

( ) A quantificação desses microrganismos devem acontecer em um curto período de tempo, de preferência em um dia.

( ) O crescimento desses microrganismos devem ser afetados por outros microrganismos da flora do alimento.

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

40) No momento do recebimento de alimentos alguns critérios de temperatura devem ser observados para alimentos perecíveis. Correlacione as colunas e marque a alternativa que contém a sequência CORRETA.

I-Resfriados:

II-Congelados:

III-Refrigerados:

( ) -18 0C com tolerância até -12 0C.

( ) 6 a 10 0C, ou conforme a especificação do fabricante.

( ) até 6 0C com tolerância até 7 0C.

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

41) No recebimento de carne bovina algumas características do alimento devem ser observadas, é correto afirmar, EXCETO em:

- a) A carne bovina não deve apresentar água dentro da embalagem, bem como cristais de gelo e sinal de recongelamento.
- b) Ao manusear a carne bovina recebida deve se verificar se o produto tem uma consistência firme, não amolecida, nem pegajosa.
- c) A cor característica deve ser, vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas avermelhadas;
- d) Produtos que não devem ser recebidos à temperatura ambiente são os produtos cárneos

salgados, curados ou defumados.

42) A qualidade dos alimentos são mantidas por diferentes métodos de conservação dos alimentos e visa evitar consequentemente que eles tragam danos à saúde dos indivíduos. Sobre os métodos de conservação dos alimentos, correlacione as colunas e marque a alternativa que contém a sequência CORRETA.

I- Branqueamento:

II- Liofilização:

III- Esterilização:

IV- Aditivos:

V- Desidratação:

( ) O produto é congelado antes de ser desidratado, a secagem se dá por sublimação.

( ) O produto é cozido por um tratamento térmico branco, cuja temperaturas estão entre 70 e 1000C.

( ) Aplica-se temperaturas superiores a 1000C

( ) Produtos químicos são adicionados aos alimentos

( ) Operação de remoção de água na forma de vapor

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

43) O aconselhamento e a educação em nutrição têm como objetivo a mudança de comportamento, algumas teorias comportamentais de saúde são as mais comuns. Sobre a visão geral das teorias de comportamento na educação e no aconselhamento em nutrição, relacione as colunas. Relacione as colunas.

I. Teoria Cognitiva Social:

II. Modelo de Crenças em Saúde:

III. Teoria do comportamento planejado:

IV. Modelo de mudança transteórico:

( ) Modelo de estágios de mudança, é descrito como "educação adaptada" onde a mudança comportamental é descrita como um processo no qual os indivíduos passam por uma série de seis estágios de mudança diferentes. Determinar o estágio atual do indivíduo e depois usar os processos de mudança que combinam com esse estágio é o valor do método.

( ) Se concentra nos fatores, na doença ou condição que podem influenciar o comportamento relacionado à doença. Esse modelo tem sido utilizado comumente com os comportamentos relacionados ao diabetes e à osteoporose, concentrando-se nas barreiras e benefícios de mudar os comportamentos.

( ) Baseia-se no conceito de que as ações predizem o comportamento.

( ) Representa a interação recíproca entre fatores, comportamentais, ambientais e pessoais.

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

44) Para estimar requisitos energéticos, a taxa metabólica de repouso (TMR) ou gasto energético em repouso (GER) pode ser medida usando equações de predição estimadas ou usar um

dispositivo portátil, ou aparelho de mensuração do consumo de O<sub>2</sub>, normalmente usados na fisiologia do exercício ou em ambientes de pesquisa para medir o consumo de oxigênio de uma pessoa a fim de determinar a TMR ou taxa metabólica basal (TMB). Essa técnica se refere à:

- a) Bioimpedância.
- b) Método duplamente indireto.
- c) Calorimetria indireta.
- d) DEXA.

45) A hiponatremia é uma condição em que:

I. Há perda de sódio devido a ingestão excessiva de água pura além da quantidade perdida pelo suor o que contribui para as câibras.

II. É caracterizada por concentrações reduzidas de hemoglobina.

- a) Os itens I e II são falsos.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) O item I é verdadeiro e o item II é falso.

46) As inadequações nutricionais podem ser identificadas por meio de várias ferramentas em ambientes de hospitalização como o monitoramento das ingestões antes que deficiências se desenvolvam. A Análise da Ingestão de Nutriente (AIN) também pode ser referida como análise do registro de ingestão de nutriente ou contagem calórica. Diante do exposto analise as alternativas abaixo:

I. A AIN é uma ferramenta em que há coleta da informação sobre a ingestão real por observação direta ou um inventário dos alimentos consumidos com base na observação do que fica na bandeja ou no prato do indivíduo após uma refeição. A ingestão por tubo de alimentação enteral e parenteral também é registrada. É uma metodologia usada em vários ambientes de hospitalização para identificar inadequações nutricionais mediante monitoramento das ingestões após o desenvolvimento de deficiências nutricionais.

II. As variações diárias na ingestão são observadas no procedimento AIN pelo registro de pelo menos 72 horas. Dessa forma, garante-se que os registros completos observados para esse período geralmente refletem com precisão a ingestão média para a maioria dos indivíduos. A extensão da duração do registro da ingestão alimentar pode ser necessária se o registro for incompleto, pode ser necessário estender a duração da ingestão registrada. Hábitos alimentares ou refeições consumidas durante o fim de semana e durante a semana podem diferir, de modo que, idealmente, um dia de fim de semana é incluído.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) Os itens I e II são falsos.

47) Diante da pandemia do coronavírus (Covid-19), recomendações do CFN para boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética foram descritas completando e retificando a resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020. Dentre as recomendações expressas indique a alternativa correta.

I. O uso de EPIs deve ser ampliado (touca, óculos de proteção, protetores faciais, entre outros) quando oportuno para manutenção da segurança do próprio profissional e também do cliente/paciente/usuário e também, quando, sempre que se julgar necessário.

II. As variações diárias na ingestão são observadas no procedimento AIN pelo registro de pelo menos 72 horas., devem ser seguidas mesmo, no momento, não se conhecendo evidências que sugiram que os coronavírus possam ser transmitidos por alimentos. Esses cuidados permitem a garantia das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

- a) O item I é verdadeiro e o item II é falso.
- b) O item I é falso e o item II é verdadeiro.
- c) Os itens I e II são verdadeiros.
- d) Os itens I e II são falsos.

48) O Julgamento profissional sobre o estado nutricional do indivíduo avaliado é baseado em uma primeira abordagem, a avaliação nutricional que permite ao nutricionista interpretar dados do rastreamento nutricional e incorporar informação adicional. Por meio do histórico da dieta talvez seja o melhor meio de se obter informação sobre a ingestão dietética e encaminhar para uma revisão dos padrões usuais de ingestão de alimentos do indivíduo e da seleção variável de alimentos que dita a ingestão de alimentos. Diversas formas de avaliação da ingestão dietética podem ser avaliadas, cada método tem objetivos e especificamente, pontos fortes e fracos, diante do exposto julgue as alternativas seguintes.

( ) Erros de memória ou atenção podem ser minimizados neste tipo de registro. O diário ou registro de alimentos geralmente é mais preciso quando se adota a prática da anotação do alimento logo quando forem consumidos. O cálculo da ingestão de nutrientes do indivíduo por meio deste método é então realizado e medido no final do período desejado, geralmente de três a sete dias, e comparada com diretrizes dietéticas do governo, ingestões dietéticas de referência (IDRs) ou com recomendações dietéticas personalizadas para tratamento ou prevenção de doença.

( ) A revisão retrospectiva da ingestão baseada na frequência (alimento consumido por dia, por semana ou por mês) é avaliada por meio do questionário de frequência alimentar. O gráfico que se utilizada para a avaliação nutricional neste tipo de procedimento é organizado de uma forma que os alimentos fiquem agrupados por nutriente com maior variação entre si. A informação obtida neste tipo de questionário é geral devido ao foco de frequência alimentar não determinar tamanhos de porção, e não específica e não pode ser aplicada a determinados nutrientes.

( ) Um grupo específico de questões é dada ao paciente para que se recorde do consumo de alimentos nas 24 horas passadas, para obter com detalhes o máximo de informação possível. O método recordatório de 24 horas de coleta de dados exige que os indivíduos se lembrem de alimentos específicos e quantidades de alimentos que consumiram neste período de tempo. Alguns problemas como dificuldade em determinar se o dia

sendo lembrado representa uma ingestão típica do indivíduo ou se foi excepcional e a tendência das pessoas em exagerar ingestões baixas e relatar indevidamente ingestões excessivas de alimento e a incapacidade de recordar acuradamente os tipos e quantidades de alimento ingerido, estão associados a esse método de coleta de dados. A acurácia dos dados da ingestão dietética pode se dar com o uso concomitante de questionários da frequência alimentar com recordatório de 24 horas ou diários alimentares (fazendo uma checagem cruzada).

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

49) Um dos métodos mais utilizados para a avaliação da composição corporal na prática clínica é a avaliação por bioimpedância elétrica. Este método de avaliação, baseia-se na condução de uma corrente de baixa intensidade pelo corpo do indivíduo. A massa magra conduz a eletricidade mais facilmente por possuir um elevado conteúdo de água, enquanto que a massa gorda oferece maior resistência por apresentar um baixo nível de hidratação, um método não invasivo, indolor, livre de radiação, rápido e seguro. Os aparelhos de bioimpedância podem ser classificados quanto ao tipo de frequência utilizada ou à região do corpo submetida ao exame, diante disso é correto afirmar que a avaliação regional pela bioimpedância é determinada utilizando-se:

- a) Quatro eletrodos – bioimpedânciômetro tetrapolar.
- b) Dois eletrodos – bioimpedânciômetro bipolar.
- c) Oito Eletrodos – bioimpedânciômetro octapolar .
- d) Absorimetria de raios-x de dupla energia.

50) O Ministério da Saúde informa a existência de três tipos de manifestação do estado nutricional a Adequação Nutricional (eutrofia), Carência nutricional e distúrbio nutricional. Nesse sentido, relacione as colunas a seguir:

- ( ) Adequação Nutricional (eutrofia):
- ( ) Carência Nutricional:
- ( ) Distúrbio Nutricional:

I. O indivíduo está carente nutricionalmente quando o consumo de nutrientes e energia está aquém do que ele necessita, resultando em diversos problemas para a saúde;

II. Quando um indivíduo se encontra nesse estado, significa que há um equilíbrio entre o que ele consome, seu gasto energético e suas necessidades nutricionais;

III. Distúrbios como a obesidade são resultado do consumo excessivo e inadequado de alimentos com alta densidade energética. A desnutrição se caracteriza pelo consumo extremamente baixo de nutrientes e energia, seja intencional ou não.

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