



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PESCARIA BRAVA
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO Nº 001/2020– NUTRICIONISTA**

CADERNO DE PROVAS

INSTRUÇÕES:

- 1 Apresentar documento válido com foto ao fiscal de prova;
- 2 Tempo de realização da avaliação: 3h - período mínimo para permanência em sala: 1 hora;
- 3 Permanecer com os aparelhos celulares ou equipamentos móveis desligados durante todo o período de realização da prova;
- 4 Não é permitido fazer consulta a materiais;
- 5 Caso seja necessário sair da sala para dirigir-se ao banheiro, todos os pertences devem permanecer na sala;
- 6 Assinar/rubricar todas as páginas do caderno de prova;
- 7 As folhas de provas e o gabarito deverão ser devolvidas ao fiscal ao final da prova.
- 8 A folha do gabarito é o único documento válido para a correção da prova e o não preenchimento e/ou preenchimento incorreto (indicação de mais de uma alternativa), rasura e letra ilegível implicam anulação da questão.
- 9 Verificar se recebeu as provas de língua portuguesa, matemática e conhecimentos específicos. Ao detectar ausência solicitar ao fiscal a prova faltante;
- 10 Confira! A prova deve conter:
 - a) 05 questões de língua portuguesa de múltipla escolha com cinco alternativas (A, B, C, D, E); 05 questões de matemática de múltipla escolha com cinco alternativas (A, B, C, D, E); e 10 questões específicas de múltipla escolha, com cinco alternativas (A, B, C, D, E). Cada questão vale 0,50 pontos;
- 11 As respostas deverão ser transcritas com caneta esferográfica azul ou preta, sem rasuras, para a folha do gabarito.

Assinatura do candidato _____

LÍNGUA PORTUGUESA

COMO OBTER UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL?

A Pirâmide Alimentar sugerida pelo Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), adaptada de Phillippi ST *et. al* (1999), demonstra graficamente como deve ser a alimentação das crianças.



Segundo a Pirâmide Alimentar, todos os grupos de alimentos devem fazer parte de uma alimentação saudável, levando em consideração as necessidades específicas de cada fase da vida 8,9.

Número de porções diárias recomendadas de acordo com a faixa etária, por grupo da Pirâmide alimentar	Nível pirâmide	Grupo alimentar	Idade 6 a 11 meses	Idade 1 a 3 anos	Idade pré-escolar e escolar	Adolescentes e adultos	
	1	Cereais, pães, tuberculose raízes	3	5	5	5 a 9	
	2	Verduras e legumes	3	3	3	4 a 5	
		Frutas	3	4	3	4 a 5	
	3	Leites, queijos e iogurtes	Leite materno*		3	3	
		Carnes e ovos		2	2	2	1 a 2
		Feijões		1	1	1	1
	4	Óleos e gorduras		2	2	1	1 a 2
		Açúcar e doces		0	1	1	1 a 2

*na impossibilidade do leite materno oferecer uma fórmula infantil adequada para a idade.

Fonte: SBP, 2012b

A IMPORTÂNCIA DO FRACIONAMENTO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Uma alimentação diária equilibrada é composta por pelo menos três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) intercaladas por pequenos lanches⁹.

A relação do fracionamento com a saúde já é citada desde 1964, onde um estudo realizado por Fabry *et al.*, supôs que o menor fracionamento, determina um maior estoque de gordura corporal em consequência da maior absorção de glicose e aumento da lipogênese, o que não contribui para um adequado estado de saúde¹⁰.

No Brasil, foram analisados 265 meninos e 263 meninas, com idade entre 12 e 18 anos, e verificou-se que 38,7% das meninas e 29,2% dos meninos não possuíam o consumo adequado de café da manhã, almoço e jantar¹¹. Outro estudo de base populacional realizado com uma amostra de 795 adolescentes mostrou 38% de omissão do café da manhã¹². Similarmente, um estudo em 2012, demonstrou que 60,2% das crianças consumiam menos de três refeições por dia¹³.

disponível em <http://sban.cloudpainel.com.br/source/Hora-do-Lanche.pdf>.

Acesso em: 27 fev. 2020

(adaptado)

Questão 1

Segundo o texto, uma alimentação saudável só não implica

- a) Que todos os grupos de alimentos devem fazer parte.
- b) Que se deve levar em consideração as necessidades específicas de cada fase da vida.
- c) Que o fracionamento tem relação com a saúde.
- d) Que três refeições principais devem ser intercaladas por pequenos lanches.
- e) Que o fracionamento não contribui para um adequado estado de saúde

Questão 2

O texto em questão só não remete o leitor

- a) A orientações sobre alimentação saudável.
- b) A dados importantes, sugeridos pelo Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria a respeito da alimentação das crianças.
- c) A esclarecimentos a respeito da importância do aleitamento materno.
- d) A conhecimentos aplicáveis no ambiente escolar para que as crianças possam ter uma alimentação saudável.
- e) A informações importantes que também fazem conhecer sobre alimentação diária equilibrada.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Questão 3

Quanto às regras de acentuação gráfica, pode-se afirmar que **Paroxítonas terminadas em ditongo são acentuadas**. Assinale a alternativa em que todas as palavras entram na regra de acentuação citada anteriormente.

- a) Saudável, específicas, raízes;
- b) Óleos, diárias, etária;
- c) Três, número, saúde;
- d) Supôs, tubérculos, pães;
- e) Feijões, fórmula, café.

Questão 4

A frase: **Como obter uma alimentação saudável** pode ser reescrita sem perder seu sentido original, com a seguinte sintaxe, **EXCETO**:

- a) Como se obter uma alimentação saudável?
- b) Como ser obtida uma alimentação saudável?
- c) Uma alimentação saudável pode-se obter?
- d) Obtém-se uma alimentação saudável como?
- e) Uma saudável alimentação obtém-se de que modo?

Questão 5

Considere o parágrafo a seguir: “A Pirâmide Alimentar sugerida pelo Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), adaptada de Phillippi ST *et. al* (1999), demonstra graficamente como deve ser a alimentação das crianças.”

Assinale a alternativa que apresenta o termo sujeito do verbo “demonstra”

- a) A Pirâmide alimentar
- b) O departamento de nutrição da Sociedade Brasileira de Pediatria
- c) A alimentação das crianças
- d) A Sociedade Brasileira de Pediatria
- e) A Pirâmide



MATEMÁTICA

Questão 1

As abelhas domesticadas da América do Norte e da Europa estão desaparecendo, sem qualquer motivo aparente. As abelhas desempenham papel fundamental na agricultura, pois são responsáveis pela polinização (a fecundação das plantas). Anualmente, apicultores americanos alugam 2 milhões de colmeias para polinização de lavouras. O sumiço das abelhas já inflacionou o preço de locação das colmeias. No ano passado, o aluguel de cada caixa (colmeia) com 50.000 abelhas estava na faixa de 75 dólares. Depois do ocorrido, aumentou para 150 dólares. A previsão é que falem abelhas para polinização neste ano nos EUA. Somente as lavouras de amêndoa da Califórnia necessitam de 1,4 milhões de colmeias.

Disponível em: <<http://veja.abril.com.br>>. Acesso em: 23 fev. 2009 (adaptado).

De acordo com essas informações, o valor a ser gasto pelos agricultores das lavouras de amêndoa da Califórnia com o aluguel das colmeias será de

- a) 4,2 mil dólares.
- b) 105 milhões de dólares.
- c) 150 milhões de dólares.
- d) 210 milhões de dólares.
- e) 300 milhões de dólares.

Questão 2

Uma máquina demora 27 segundos para produzir uma peça. O tempo necessário para produzir 150 peças é:

- a) 1 hora, 7 minutos e 3 segundos.
- b) 1 hora, 7 minutos e 30 segundos.
- c) 1 hora, 57 minutos e 30 segundos.
- d) 1 hora, 30 minutos e 7 segundos.
- e) 1 hora, 34 minutos e 3 segundos.

Questão 3

As "margarinas" e os chamados "cremes vegetais" são produtos diferentes, comercializados em embalagens quase idênticas. O consumidor, para diferenciar um produto do outro, deve ler com atenção os dizeres do rótulo, geralmente em letras muito pequenas. As figuras que seguem representam rótulos desses dois produtos.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Peso Líquido **500 g**
MARGARINA
65% de Lipídios

Valor energético por porção de 10 g: 59 Kcal

Peso Líquido **500 g**
CREME VEGETAL
35% de Lipídios

Valor energético por porção de 10 g: 32 Kcal
Não recomendado para uso culinário

Intenbis®

Uma função dos lipídios no preparo das massas alimentícias é torná-las mais macias. Uma pessoa que, por desatenção, use 200 g de creme vegetal para preparar uma massa cuja receita pede 200 g de margarina, não obterá a consistência desejada, pois estará utilizando uma quantidade de lipídios que é, em relação à recomendada, aproximadamente

- a) o triplo.
- b) o dobro.
- c) a metade.
- d) um terço.
- e) um quarto.

Questão 4

Ricardo comprou um terreno e, por ter pago à vista, ganhou 15% de desconto, fazendo uma economia de R\$ 2.250,00.

Considerando-se o desconto, é correto afirmar que Ricardo pagou pelo terreno o valor de:

- a) R\$ 15.000,00
- b) R\$ 12.750,00
- c) R\$ 12.500,00
- d) R\$ 17.750,00
- e) R\$ 11.750,00

Questão 5

Considere a sequência a seguir:

$$1 \cdot 9 + 2 = 11$$

$$12 \cdot 9 + 3 = 111$$

$$123 \cdot 9 + 4 = 1111$$



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE
**PESCARIA
BRAVA**
A FORÇA DA NOSSA GENTE POR UMA NOVA CIDADE.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nestas condições, é verdade que o número 1111111111 pode ser escrito como

- a) $123\ 456 \cdot 9 + 6$
- b) $1\ 234\ 567 \cdot 9 + 8$
- c) $12\ 345\ 678 \cdot 9 + 9$
- d) $123\ 456\ 789 \cdot 9 + 10$
- e) $12\ 345\ 678\ 910 \cdot 9 + 11$



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 1

Na elaboração do cardápio escolar, diversos itens devem ser observados. Dentre as alternativas a seguir, assinale a incorreta:

- a) O total do recurso financeiro repassado pelo FNDE.
- b) Os gêneros alimentícios disponíveis na região, bem como aos produtos da safra, visando maior variedade possível de alimentos desenvolvendo ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como formas de expressão cultural, regional e nacional.
- c) Para a produção da alimentação escolar é importante observar alguns itens com relação à estrutura da cozinha, como: quantidade de equipamentos e de utensílios, mão de obra e espaço físico.
- d) A existência de alunos com patologias e deficiências associadas às necessidades nutricionais específicas, tais como diabetes, intolerância à lactose, ao glúten ou a algum outro nutriente, entre outros.
- e) As necessidades nutricionais estabelecidas no cardápio devem ser supridas em, no mínimo, 30%, e distribuídas em, no mínimo, uma refeição para as creches em período parcial.

Questão 2

O Código de Ética do nutricionista está em vigor há alguns anos, ele apresenta as responsabilidades profissionais dos nutricionistas, acerca dos quais é correto afirmar, **EXCETO**:

- a) É vedado ao nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.
- b) São direitos do nutricionista a garantia e defesa de suas atribuições e prerrogativas, conforme estabelecido na legislação de regulamentação da profissão e nos princípios firmados no Código.
- c) É dever do nutricionista ter ciência dos seus direitos e deveres, conhecer e se manter atualizado quanto às legislações pertinentes ao exercício profissional e às normativas e posicionamentos do Sistema CFN/CRN e demais entidades da categoria, assim como de outros órgãos reguladores no campo da alimentação e nutrição.
- d) É vedado ao nutricionista instrumentalizar e ensinar técnicas relativas a atividades da profissão a pessoas não habilitadas.
- e) É direito do nutricionista recusar-se a exercer sua profissão em qualquer instituição onde as condições de trabalho não sejam adequadas, ou possam prejudicar indivíduos, coletividades ou a si próprio.

Questão 3

Os principais grupos fornecedores de calorias são os macronutrientes: **carboidratos, proteínas e gorduras**, mas apesar de não ser considerado um nutriente, o **etanol** também gera energia. Quando estas substâncias são totalmente metabolizadas no organismo, geram, respectivamente:

- a) 4 kcal, 4 kcal, 9 kcal e 9 kcal de energia por grama.
- b) 9 kcal, 7 kcal, 4 kcal e 4 kcal de energia por grama.
- c) 4 kcal, 7 kcal, 7 kcal e 4 kcal de energia por grama.
- d) 4 kcal, 4 kcal, 9 kcal e 7 kcal de energia por grama.
- e) 7 kcal, 4 kcal, 9 kcal e 7 kcal de energia por grama.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Questão 4

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. A maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas. Assinale a alternativa correta sobre essas patologias.

- a) As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) não são consideradas um problema de saúde pública pela limitada disseminação.
- b) Para evitar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e obter alimentos seguros, deve-se adotar medidas que controlem o alimento desde sua origem até sua preparação.
- c) Os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) têm como principal quadro a doença diarreica aguda.
- d) De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ligadas à qualidade higiênico-sanitária podem ser ocasionadas por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos e ambiente contaminados, não sendo ocasionadas pelo armazenamento inadequado.
- e) Os sistemas de qualidade higiênico-sanitária, como as Boas Práticas (BP) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), são obrigatórios somente para as empresas que servem mais de 100 refeições por dia.

Questão 5

Em relação à biodisponibilidade de nutrientes, assinale a alternativa correta.

- a) Um maior consumo de vitamina A, farelo de trigo e pectina têm sido apontados como estimuladores da biodisponibilidade da vitamina E.
- b) Há interação negativa entre vitamina A e a absorção de ferro.
- c) A lactose melhora a absorção do cálcio pelo organismo, enquanto a frutose contribui para uma melhor absorção do ferro pelo organismo.
- d) Alimentos ricos em oxalatos como espinafre, beterraba e cacau auxiliam na absorção do cálcio.
- e) A ingestão simultânea de alimentos ricos em cálcio com alimentos fonte de ferro estimula a absorção do ferro.

Questão 6

O PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Assinale a alternativa correta sobre o PNAE.

- a) A avaliação do estado nutricional dos estudantes na escola ocorre por meio do SISVAN Web.
- b) Conforme a Lei nº 11.947/2009, a aquisição de gêneros alimentícios não pode ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório.
- c) O PNAE atende aos alunos matriculados na educação pública básica e superior.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

d) O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

e) Compete ao Ministério da Saúde propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional.

Questão 7

Qual das alternativas indica os sinais de alterações que o pescado está impróprio para o consumo:

- a) Pouca viscosidade da superfície da pele, guelras de cor avermelhada e escamas que se desprendem com facilidade ao contato.
- b) Aumento da viscosidade da superfície da pele, musculatura flácida e coloração arroxeadada.
- c) Odor pútrido, musculatura flácida e escamas firmes e consistentes.
- d) Coloração vermelha, superfície brilhante e musculatura firme.
- e) Escamas que se desprendem com facilidade ao contato e odor característico.

Questão 8

O Guia Alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde, faz recomendações para uma Alimentação Saudável nesta faixa etária. Considerando tais recomendações, assinale a alternativa correta.

- a) Introduzir alimentos complementares a partir dos seis meses, de forma lenta e gradual, mantendo o leite materno até 1 ano de idade ou mais.
- b) A alimentação complementar deve ser servida com horários pré-determinados, para que a criança coma a refeição completa, e já se acostume com os horários das refeições da família.
- c) A papa salgada deve conter apenas um alimento do grupo dos cereais ou tubérculos, um alimento do grupo dos legumes ou verduras, e um alimento do grupo das carnes e ovos.
- d) As mulheres que precisam se ausentar por determinados períodos, por exemplo, para o trabalho ou lazer, devem ser incentivadas a realizar a ordenha do leite materno e armazená-lo em frasco de vidro, com tampa plástica de rosca, lavado e fervido. Na geladeira, pode ser estocado por 12 horas e no congelador ou freezer por no máximo 15 dias.
- e) A consistência dos alimentos ofertados ao bebê deve evoluir gradualmente. No início, é indicado liquidificar as papas, mas sem peneirar, depois só amassar com o garfo, e ir amassando cada vez menos até a oferta de pedaços pequenos, e chegando na consistência normal.

Questão 9

Para evitar a multiplicação de micróbios em níveis que possam colocar em risco a saúde dos clientes, o descongelamento seguro deve ser feito em refrigeração à temperatura:

- a) Inferior a 5°C



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- b) Inferior a 10°C
- c) Superior a 10 °C
- d) Inferior a 0°C
- e) Inferior a 4°C

Questão 10

Há cuidados nutricionais que devem ser tomados em paciente com diagnóstico de doença celíaca. Dentre as alternativas abaixo é correto afirmar, exceto:

- a) A retirada completa da gliadina da dieta resulta em uma melhora clínica rápida.
- b) O dano nas vilosidades da mucosa intestinal pode ocasionar deficiência na produção das dissacaridases, na dependência do grau de seu acometimento. Por isso, deve-se verificar a intolerância temporária à lactose e sacarose, que se reverte com a normalização das vilosidades.
- c) A vitamina K, pode ser prescrita na presença de púrpura, sangramento ou tempo de protrombina prolongado.
- d) As frações proteicas do glúten tóxico ao paciente portador de doença celíaca são diferentes em cada um dos cereais, a saber: hordeína na cevada e secalina no centeio.
- e) Nesta dieta, quaisquer tipos de trigo, centeio, cevada e aveia devem ser excluídos.
