

## NUTRICIONISTA JÚNIOR

### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

01 - Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) este caderno, com o enunciado das 80 questões das Provas Objetivas, todas com valor de 1,0 ponto, sem repetição ou falha, assim distribuídas:

LÍNGUA PORTUGUESA II	LÍNGUA INGLESA II	CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
Questões 1 a 10	Questões 11 a 20	Questões 21 a 80

b) 1 **CARTÃO-RESPOSTA** destinado às respostas às questões objetivas formuladas nas provas.

02 - Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, notifique **IMEDIATAMENTE** o fiscal.

03 - Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do **CARTÃO-RESPOSTA**, preferivelmente a caneta esferográfica de tinta na cor preta.

04 - No **CARTÃO-RESPOSTA**, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, a **caneta esferográfica de tinta na cor preta**, de forma contínua e densa. A LEITORA ÓTICA é sensível a marcas escuras; portanto, preencha os campos de marcação completamente, sem deixar claros.

Exemplo: (A) ● (C) (D) (E)

05 - Tenha muito cuidado com o **CARTÃO-RESPOSTA**, para não o **DOBRAR, AMASSAR ou MANCHAR**. O **CARTÃO-RESPOSTA SOMENTE** poderá ser substituído caso esteja danificado em suas margens superior ou inferior - **BARRA DE RECONHECIMENTO PARA LEITURA ÓTICA**.

06 - Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); só uma responde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar **UMA RESPOSTA**: a marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **MESMO QUE UMA DAS RESPOSTAS ESTEJA CORRETA**.

07 - As questões objetivas são identificadas pelo número que se situa acima de seu enunciado.

08 - **SERÁ ELIMINADO** do Processo Seletivo Público o candidato que:

a) se utilizar, durante a realização das provas, de máquinas e/ou relógios de calcular, bem como de rádios gravadores, *headphones*, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie;

b) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou o **CARTÃO-RESPOSTA**.

09 - Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu **CARTÃO-RESPOSTA**. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões **NÃO SERÃO LEVADOS EM CONTA**.

10 - Quando terminar, entregue ao fiscal **O CADERNO DE QUESTÕES E O CARTÃO-RESPOSTA** e **ASSINE A LISTA DE PRESENÇA**.

**Obs.** O candidato só poderá se ausentar do recinto das provas após **1 (uma) hora** contada a partir do efetivo início das mesmas. Por razões de segurança, o candidato **não** poderá levar o Caderno de Questões.

11 - **O TEMPO DISPONÍVEL PARA ESTAS PROVAS DE QUESTÕES OBJETIVAS É DE 4 (QUATRO) HORAS.**

12 - As questões e os gabaritos das Provas Objetivas serão divulgados no segundo dia útil após a realização das provas na página da **FUNDAÇÃO CESGRANRIO (www.cesgranrio.org.br)**.

**LÍNGUA PORTUGUESA II****Miopia coletiva**

Qual é a relação entre contrair um empréstimo e o dilema de devorar uma sobremesa calórica? O que têm em comum as atividades do Banco Central e a decisão de consumir drogas? O economista Eduardo Giannetti da Fonseca enxerga em todos esses dilemas a lógica dos juros. Segundo ele, ao comer a sobremesa, desfruta-se o momento e pagam-se os juros depois, na forma de exercícios físicos. Para desfrutar alguns momentos de prazer extático, o drogado muitas vezes sacrifica seu patrimônio cerebral futuro. Torna-se agiota de si mesmo. Professor do Ibmec São Paulo, Giannetti acaba de lançar *O Valor do Amanhã*, uma das mais valiosas e legíveis obras já escritas sobre um assunto tão complexo e aparentemente árido como os juros. Sua tese central, exposta na entrevista que se segue, é a de que o mecanismo dos juros encontra similar na vida cotidiana das pessoas, na crença religiosa e até no metabolismo humano. A mesma lógica define o comportamento dos indivíduos e das sociedades. As que atribuem valor exagerado ao presente sujeitam-se a juros elevados. As que se preocupam demais com o futuro deixam passar boas oportunidades de investir e desfrutar o presente. Integrante do primeiro grupo de países, o Brasil padeceria do que Giannetti apelidou de miopia temporal – uma anomalia, alimentada pela impaciência, que leva o país a subestimar os desafios ambientais e sociais e a tentar resolver tudo a carimbadas e canetadas.

**Veja** – *Como o senhor concluiu que o pagamento de juros não se restringe ao mundo das finanças?*

**Giannetti** – As leis da economia descrevem muito bem o que ocorre na natureza. Não foi à toa que Charles Darwin, como ele próprio relata, vislumbrou a teoria da evolução lendo o economista Thomas Malthus. A luta para manter-se vivo e se reproduzir é uma forma de economia, e todos os seres vivos, inclusive os vegetais, precisam de algum modo decidir entre usar recursos agora e poupá-los para o futuro. As folhas das árvores captam renda solar para formar um estoque de energia que produzirá frutos e sementes na estação propícia. Toda vez que se abre mão de algo no presente em prol de um benefício futuro (ou vice-versa) está implícita a ocorrência de juros.

**Veja** – *Como se dão o acúmulo de poupança e o pagamento de juros no mundo biológico?*

**Giannetti** – Em várias situações. Toda vez que começamos em demasia, nosso organismo cria uma poupança automática na forma de gordura. Pode não parecer correto para quem quer emagrecer, mas, evolucionariamente, faz muito sentido. A existência dessa poupança na forma de gordura permite a um animal fazer um consumo pontual concentrado de energia sem precisar parar a fim de alimentar-se. Daí que o exercício físico “queima” gordura. Mas essa poupança tem custos. Você perde agilidade, perde mobilidade e precisa mantê-la apta para consumo. Mas traz benefícios. Serve de reserva para situações de atividade intensa e permite que um animal mantenha o nível calórico por algum tempo, mesmo que esteja atravessando um período de “vacas magras”. É o que, em economia, chamamos de poupança precaucionária.

(Extraído da **Revista Veja**, 9 nov. 2005)

**1**

Indique a opção que reproduz a **tese central** do texto.

- (A) Deve ser feito investimento no futuro para que haja prazer, em qualquer setor da vida.
- (B) A economia pode fornecer matéria para se analisarem aspectos da vida humana.
- (C) Há uma estreita relação entre os juros, a crença religiosa e o metabolismo humano.
- (D) A excessiva preocupação com o futuro deve ser substituída pela vivência do presente.
- (E) Identifica-se, no cotidiano, o processo de pagar no futuro o uso de bem no presente.

**2**

Os termos “miopia” e “juros” usados figuradamente no texto mantêm em comum com os sentidos originais os seguintes aspectos:

- (A) “alteração perceptual, que produz deformação da realidade” e “perda de bem no futuro por causa de uso indevido no presente”.
- (B) “perda de algum grau de visão para longe” e “taxa a ser paga posteriormente por uso de benefício tomado no presente”.
- (C) “anomalia que compromete a visão da sociedade” e “percentual estipulado previamente a ser pago por empréstimo”.
- (D) “deficiência visual que prejudica a visão de perto” e “fração previamente combinada a ser paga pelo tomador de numerário”.
- (E) “incapacidade de visão baseada na impaciência” e “pagamento a ser feito por utilização imprópria de algum bem”.

**3**

O conceito de economia adotado no texto **NÃO** comporta a noção de:

- (A) valor.
- (B) poupança.
- (C) livre mercado.
- (D) captação de recurso.
- (E) relação custo/benefício.

**4**

Pela leitura do primeiro par de pergunta/resposta, só **NÃO** se pode dizer que a teoria da evolução:

- (A) remete à sobrevivência das espécies.
- (B) se refere a acontecimentos naturais.
- (C) teve inspiração na economia.
- (D) foi vislumbrada por Thomas Malthus.
- (E) foi criada por Charles Darwin.

**5**

Indique a única opção que está em desacordo com a expressão “carimbadas e canetadas”.

- (A) Burocracia.
- (B) Imediatismo.
- (C) Planejamento.
- (D) Imprevidência.
- (E) Autoridade.

**6**

Para o Professor Giannetti, poupança precaucionária corresponde a:

- (A) calorias acumuladas quando as pessoas se alimentam em excesso.
- (B) fundo acumulado para épocas em que se tem pouco dinheiro.
- (C) verba poupada para pagamento de cauções futuras.
- (D) gordura armazenada para uso em atividades intensas.
- (E) benefício de quem sabe economizar dinheiro.

**7**

Assinale a opção em que a concordância segue a norma culta da língua.

- (A) Dos dois cientistas consultados, nem um nem outro aceitou o cargo.
- (B) Cada um dos jornalistas fizeram uma pergunta ao entrevistado.
- (C) Resta ainda muitas dúvidas sobre o cálculo dos juros.
- (D) Fazem dois meses que o cientista concedeu uma entrevista.
- (E) Os drogados não parecem perceberem o mal que fazem a si mesmos.

**8**

Assinale a opção que traz, respectivamente, sinônimos de “extático” e “anomalia”.

- (A) Enlevado, anormalidade.
- (B) Exagerado, irregularidade.
- (C) Absorto, estranhamento.
- (D) Imóvel, aberração.
- (E) Histérico, desigualdade.

**9**

“Como o senhor concluiu que o pagamento de juros não se restringe ao mundo das finanças?” (I.28-29)

Assinale a opção que reescreve a pergunta na forma afirmativa, de acordo com a norma culta e mantendo seu sentido original.

- (A) A conclusão a que se chega é que, no mundo das finanças, não há restrição de pagamento de juros.
- (B) A conclusão de que o mundo das finanças não restringe o pagamento de juros é mostrada.
- (C) A não-limitação do pagamento de juros no mundo das finanças é a conclusão do economista.
- (D) A conclusão aduzida é que pagamento de juros não se reduz só ao mundo das finanças.
- (E) A falta de delimitação do pagamento de juros para o mundo das finanças é o que é deduzido.

**10**

Nas opções a seguir encontram-se colunas, que contêm, à esquerda, frases ou expressões do texto e, à direita, novas redações para elas. Indique em qual há **ERRO** nas reescrituras, de acordo com a norma culta e com o sentido original.

(A)	“Giannetti apelidou de miopia temporal – uma anomalia,” (I.23-24)	Giannetti apelidou de miopia temporal: uma anomalia...
(B)	“...vislumbrou a teoria da evolução lendo o economista Thomas Malthus...” (I.32-33)	...vislumbrou a teoria da evolução ao ler o economista Thomas Malthus
(C)	“A luta para manter-se vivo e se reproduzir ...” (I.33-34)	A luta para se manter vivo e reproduzir-se...
(D)	“Como se dão o acúmulo de poupança e o pagamento de juros...?” (I.42-43)	Como se dá o acúmulo de poupança e o pagamento de juros...
(E)	“...permite a um animal fazer um consumo pontual concentrado de energia...” (I.49-50)	...permite a um animal fazer um consumo pontual, concentrado de energia,...

**LÍNGUA INGLESA II****Text 1****WHY DO WE NEED OIL AND GAS?**

Oil and natural gas are an important part of your everyday life. Not only do they give us mobility, they heat and cool our homes and provide electricity. Millions of products are made from oil and gas, including plastics, life-saving medications, clothing, cosmetics, and many other items you may use daily.

In the United States, 97% of the energy that drives the transportation sector (cars, buses, subways, railroads, airplanes, etc.) comes from fuels made from oil. Auto manufacturers are developing cars to run on alternate fuels such as electricity, hydrogen and ethanol. However, the electric batteries need to be charged and the fuel to generate the electricity could be oil or gas. The hydrogen needed for fuel cells may be generated from natural gas or petroleum-based products. Even as alternative fuels are developed, oil will be crucially important to assuring that people can get where they need to be and want to go for the foreseeable future. Unless there is an increase in the penetration of new technologies, alternative fuels are not expected to become competitive with oil for transportation before 2025.

World population is currently around 6 billion people, but is expected to grow to approximately 7.6 billion by 2020. That will mean a huge increase in the demand for transportation fuels, electricity, and many other consumer products made from oil and natural gas.

The world economy runs on these fuels. They improve your quality of life by providing you with transportation, warmth, light, and many everyday products. They enable you to get where you need to go, they supply products you need, and they create jobs. Without them, quality of life would decline and people in developing nations would not be able to improve their standard of living.

[http://www.spe.org/spe/jsp/basic/0,1104\\_1008218\\_1108884,00.html](http://www.spe.org/spe/jsp/basic/0,1104_1008218_1108884,00.html)

**11**

The main purpose of Text 1 is to:

- (A) analyze in detail how global economy works.
- (B) provide all available data on world population growth.
- (C) explain the importance of oil and gas in our daily routines.
- (D) criticize auto manufacturers in the U.S. for using fuels made from oil.
- (E) warn against the explosive population growth expected in the near future.

**12**

Mark the only true statement according to the second paragraph of Text 1.

- (A) By the year 2025 oil fuels will no longer be used in the transportation sector.
- (B) In the U.S., less than half of the energy used for transportation derives from oil.
- (C) Alternative fuels may become competitive with oil for transportation from 2025 on.
- (D) In the near future all American-made cars will run on alternative fuels such as hydrogen.
- (E) Manufacturers have developed battery-powered cars, whose batteries do not need recharging.

**13**

Mark the correct statement concerning reference.

- (A) "Your" (line 1) refers to "oil and natural gas".
- (B) "They" (line 17) refers to "alternative fuels".
- (C) "That" (line 24) refers to "6 billion people".
- (D) "These fuels" (line 27) refers to "oil and natural gas".
- (E) "They" in "they enable you" (line 30) refers to "everyday products".

**14**

In the Text 1, the words "daily" (line 6) and "currently" (line 22) could be replaced with, respectively:

- (A) "seldom" and "actually".
- (B) "frequently" and "now".
- (C) "in daytime" and "today".
- (D) "habitually" and "generally".
- (E) "every day" and "presently".

**15**

Check the item in which there is a correct correspondence between the underlined words and the idea in italics.

- (A) "Not only do they give..." (line 2) – *Condition*.
- (B) "alternate fuels such as electricity" (lines 10 -11) – *Addition*.
- (C) "However, the electric batteries..." (lines 11 -12) – *Contrast*.
- (D) "Even as alternative fuels are developed". (lines 15 -16) – *Cause*.
- (E) "...but is expected to grow to..." (line 23) – *Result*.

**Text 2****CONCEPTS OF LEADERSHIP**

Good leaders are made, not born. If you have the desire and willpower, you can become an effective leader. Good leaders develop through a never ending process of self-study, education, training, and experience.

5 To inspire your workers into higher levels of teamwork, there are certain things you must be, know, and do. These do not come naturally, but are acquired through continual work and study. Good leaders are continually working and studying to improve their leadership skills.

10 Before we get started, let's define leadership. Leadership is a process by which a person influences others to accomplish an objective and directs the organization in a way that makes it more cohesive and coherent. Leaders carry out this process by applying their  
15 leadership attributes, such as beliefs, values, ethics, character, knowledge, and skills. Although your position as a manager, supervisor, lead, etc. gives you the authority to accomplish certain tasks and objectives in the organization, this power does not make you a leader...it  
20 simply makes you the boss. Leadership differs in that it makes the followers want to achieve high goals, rather than simply bossing people around.

The basis of good leadership is honorable character and selfless service to your organization. In your  
25 employees' eyes, your leadership is everything you do that effects the organization's objectives and their well being. Respected leaders concentrate on what they are (such as beliefs and character), what they know (such as job, tasks, and human nature), and what they do (such  
30 as implementing, motivating, and providing direction).

<http://www.nwlink.com/~donclark/leader/leadcon.html>

**16**

Text 2 affirms that good leaders:

- (A) believe that the skills and abilities necessary to leadership are innate.
- (B) should never let themselves be influenced by their subordinates or co-workers.
- (C) must continually teach their co-workers how to develop leadership skills.
- (D) keep on improving their skills through continuous work and education.
- (E) would acquire more work experience if they had greater willpower.

**17**

"To inspire your workers into higher levels of teamwork" (Text 2, line 5) means to:

- (A) advise your subordinates to form different groups within the organization.
- (B) encourage people under your lead to improve their ability to work together.
- (C) urge all the workers to do their best to achieve higher positions in the company.
- (D) teach your employees how to work cooperatively to increase profits.
- (E) convince the organization's employees that they must work in teams.

**18**

According to Text 2 (lines 16 - 22), the difference between bosses and leaders is that:

- (A) leaders are more influential and inspiring to their workers.
- (B) leaders are not usually allowed to give orders to people.
- (C) leaders often seem more authoritarian and demanding than bosses.
- (D) bosses tend to be selfish and to neglect the workers' well-being.
- (E) bosses are not fully respected by their employees and peers.

**19**

In the sentence, "Leaders carry out this process by applying their leadership attributes, such as beliefs, values...and skills" (lines 14 -16), the underlined expression means the same as:

- (A) plan.
- (B) conduct.
- (C) evaluate.
- (D) call off.
- (E) put an end to.

**20**

Texts 1 and 2 have in common the fact that they are:

- (A) alarming and ironical.
- (B) pessimistic and hopeless.
- (C) distressing and discouraging.
- (D) indifferent and cynical.
- (E) informative and objective.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****21**

A aterosclerose é uma doença multifatorial que se inicia na infância. Dentre os fatores abaixo, aquele que causa lesões ateroscleróticas é:

- (A) dieta com baixo teor de fibras alimentares.
- (B) dieta com baixo teor de gorduras monoinsaturadas.
- (C) nível sérico reduzido de protrombina.
- (D) nível sérico elevado de homocisteína.
- (E) nível sérico reduzido de cálcio.

**22**

A esofagite, em geral, é decorrente do refluxo do conteúdo ácido do estômago sobre a mucosa esofagiana. Um dos objetivos do tratamento nutricional baseia-se na prevenção de dor e irritação da mucosa inflamada. Para isso, é recomendado que o paciente evite ingerir alimentos:

- (A) carminativos. (B) com pH ácido.
- (C) gordurosos. (D) com alto teor de fibras.
- (E) com alto teor de cafeína.

**23**

A doença celíaca ocorre em pacientes que apresentam reação a um componente do glúten, a gliadina. O tratamento nutricional baseia-se na remoção completa da gliadina da dieta. Qual a preparação abaixo que pode ser consumida normalmente por esses pacientes?

- (A) Croquete de carne. (B) Creme de espinafre.
- (C) Biscoito de aveia. (D) Polenta frita.
- (E) Quibe de forno.

**24**

O diabetes melito é uma doença crônica que requer mudança de estilo de vida do paciente para prevenção de complicações decorrentes da doença. Dentre as alternativas que se seguem, uma complicação a longo prazo do diabetes é a:

- (A) sensação de desmaios.
- (B) perda de peso corporal.
- (C) hiperglicemia pós-prandial.
- (D) hipertensão arterial sistêmica.
- (E) hipoglicemia em jejum.

**25**

A doença renal, em estágio final, requer, como tratamento, o transplante ou a diálise. No caso de pacientes submetidos à diálise peritoneal três vezes por semana, a ingestão de proteína em grama/Kg de peso corporal/dia deve ser de:

- (A) até 0,6. (B) até 0,8.
- (C) no mínimo 1,0. (D) no mínimo 1,2.
- (E) no mínimo 1,6.

**26**

A cirurgia bariátrica tem sido considerada um tratamento para pacientes com obesidade mórbida. São candidatas a este procedimento:

- (A) todos os pacientes com IMC acima de 40 kg/m<sup>2</sup>.
- (B) todos os pacientes com IMC acima de 35 kg/m<sup>2</sup>.
- (C) todos os pacientes com IMC acima de 35 kg/m<sup>2</sup> que apresentem fatores de risco associados à obesidade.
- (D) pacientes com IMC acima de 35 kg/m<sup>2</sup> que já tenham esgotados todos os tipos de tratamentos convencionais.
- (E) pacientes com IMC acima de 40 kg/m<sup>2</sup> que já tenham esgotado todos os tipos de tratamentos convencionais.

**27**

Bulimia nervosa é um distúrbio alimentar caracterizado por ingestão compulsiva de alimentos e comportamento purgativo compensatório para favorecer a perda de peso corporal. O objetivo do tratamento nutricional imediato desses pacientes baseia-se em dieta:

- (A) hipocalórica para perda de peso corporal.
- (B) hiperglicídica para redução do tempo de esvaziamento gástrico.
- (C) hipercalórica para prevenção de compulsão alimentar.
- (D) equilibrada em calorias para estabilização do peso corporal.
- (E) hiperlipídica para o aumento da saciedade.

**28**

Pacientes com colelitíase que, no passado, foram submetidos à cirurgia de remoção da vesícula biliar devem ser aconselhados a ingerir:

- (A) dieta hipolipídica.
- (B) suplementos de cálcio.
- (C) dieta hipocalórica.
- (D) dieta equilibrada em macronutrientes.
- (E) suplementos de vitaminas lipossolúveis.

**29**

A pancreatite é uma inflamação do pâncreas caracterizada por edema, exudato celular e necrose gordurosa. O tratamento nutricional de pacientes com pancreatite aguda grave deve ser, inicialmente, composto de:

- (A) dieta oral zero associada à hidratação endovenosa.
- (B) dieta oral fracionada com restrição de lipídeos.
- (C) nutrição enteral hidrolisada por sonda nasogástrica.
- (D) nutrição enteral hidrolisada por sonda nasojejunal após ângulo de treitz.
- (E) nutrição parenteral total sem inclusão de emulsão lipídica.

**30**

A fibrose cística é uma doença sistêmica hereditária, na qual pacientes apresentam alto risco de desenvolvimento de desnutrição devido à má digestão de alimentos e à má absorção de nutrientes. Essas alterações do sistema digestivo estão associadas, na maioria dos pacientes, à:

- (A) insuficiência pancreática.
- (B) insuficiência hepática.
- (C) alteração do nervo vago.
- (D) peristalse intestinal aumentada.
- (E) atrofia de células parietais do estômago.

**31**

A adolescência é caracterizada por um significativo período de crescimento e maturação. Em adolescente, o Índice de Massa Corporal (IMC) para idade está altamente correlacionado com a quantidade de gordura corporal. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS/1995), um adolescente com IMC no percentil 85 apresenta:

- (A) sobrepeso.
- (B) obesidade leve.
- (C) obesidade mórbida.
- (D) risco de sobrepeso.
- (E) eutrofia.

**32**

O consumo de alimentos funcionais vem aumentando bastante nos últimos anos, com o objetivo de prevenir doenças. Nessa perspectiva, é exemplo de alimento funcional, por apresentar substâncias anticarcinogênicas, o(a):

- (A) alho.
- (B) vinagre.
- (C) ovo.
- (D) feijão.
- (E) banana.

**33**

Segundo as Ingestões Dietéticas de Referência (IDRs), o nível de ingestão máxima tolerável é o nível mais alto de ingestão diária de um nutriente isento de risco adverso à saúde da maioria de indivíduos. Qual é o nível máximo de ingestão diária, em miligramas, de vitamina C para um adulto do sexo feminino?

- (A) 500
- (B) 1.000
- (C) 1.500
- (D) 2.000
- (E) 2.500

**34**

O cobre é um micronutriente amplamente distribuído nos alimentos e apresenta como função a:

- (A) oxidação do ferro no enterócito.
- (B) conversão de drogas insolúveis em solúveis em água.
- (C) conversão da protrombina em trombina ativa.
- (D) formação do hormônio  $T_3$  a partir do  $T_4$ .
- (E) manutenção do balanço ácido-básico do organismo.

**35**

Os frutoligossacarídeos (FOS) são polímeros naturais de frutose encontrados em alguns alimentos. A substância considerada um FOS é a:

- (A) dextrose.
- (B) inulina.
- (C) lactulose.
- (D) trealose.
- (E) pectina.

**36**

Pacientes com gastrite atrófica apresentam redução de células parietais do estômago e, como consequência, podem desenvolver deficiência da vitamina:

- (A) ácido ascórbico.
- (B) ácido pantotênico.
- (C) cobalamina.
- (D) folato.
- (E) tiamina.

**37**

A massa tecidual humana pode ser dividida em dois grupos: gordura corporal e massa magra.

Considere os componentes que se seguem.

- I - proteínas;
- II - água intra e extracelular;
- III - componente ósseo;
- IV - glicogênio.

É correto afirmar que a massa magra é constituída por todos os seguintes componentes:

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

**38**

A glicólise é a seqüência de reações que gera energia metabólica e transforma a glicose em:

- (A) citrato.
- (B) oxaloacetato.
- (C) piruvato.
- (D) cetogluturato.
- (E) succinato.

**39**

Os meios de comunicação atuais facilitam o conhecimento e a divulgação de profissionais diversos. Nessa perspectiva, com relação à realização de consultas nutricionais pela Internet, o Código de Ética do Nutricionista:

- (A) permite, desde que o paciente informe todos os dados necessários para prescrição dietoterápica.
- (B) permite, desde que seja adotado um sistema de segurança que garanta o sigilo das informações prestadas.
- (C) veda, sob qualquer circunstância que configure atendimento não presencial.
- (D) veda, exceto em casos autorizados pelo Conselho Regional de Nutricionistas.
- (E) não se posicionou sobre essa nova possibilidade de atendimento até o momento.

**40**

De acordo com o Código de Ética do Nutricionista, é **VEDADA** a conduta de:

- (A) alterar a prescrição de outro profissional nutricionista em qualquer circunstância, mesmo que este seja comunicado.
- (B) encaminhar aos profissionais habilitados os indivíduos sob sua responsabilidade que necessitem de cuidados que fujam à sua atribuição.
- (C) fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços.
- (D) emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional.
- (E) solicitar a interferência de outros profissionais não nutricionistas em suas atividades profissionais.

**41**

O nutricionista que infringir o Código de Ética da profissão pela primeira vez, salvo em casos de gravidade manifesta, será punido com a penalidade de:

- (A) repreensão.
- (B) multa.
- (C) advertência.
- (D) suspensão do exercício profissional.
- (E) proibição do exercício profissional.

**42**

A quantidade de água livre em alimentos é um fator determinante no desenvolvimento de microrganismos. Qual é o alimento abaixo que apresenta maior atividade aquosa?

- (A) Ovo.
- (B) Geléia.
- (C) Nozes.
- (D) Mel.
- (E) Farinha de trigo.

**43**

Dentre os alimentos que apresentam óleos essenciais com atividade antimicrobiana, a canela é um exemplo, por conter a substância:

- (A) lisozima.
- (B) eugenol.
- (C) alicina.
- (D) timol.
- (E) isotiocianato.

**44**

Paciente com sintomas de desidratação, disenteria e toxemia relata que ingeriu, há três dias, salada de tomate em um restaurante e que soube da interdição deste, ontem, por falta de higiene pessoal. Qual é o provável causador da doença transmitida por alimento?

- (A) *Salmonella*.
- (B) *Shigella*.
- (C) *Listeria monocytogenes*.
- (D) *Bacillus cereus*.
- (E) *Campylobacter jejuni*.

**45**

Em alimentos, a formação de toxina por alguns microrganismos pode causar toxínose. Qual microrganismo abaixo produz toxina em alimentos?

- (A) *Campylobacter jejuni*.
- (B) *Salmonella*.
- (C) *Staphylococcus aureus*.
- (D) *Aeromonas*.
- (E) *Pseudomonas*.

**46**

Os microrganismos são responsáveis pela deterioração dos alimentos. Essa deterioração pode ser observada através de simples alterações sensoriais, como mudança na coloração do alimento. Assinale a opção que apresenta um microrganismo responsável por esta alteração em produtos cárneos.

- (A) *Pseudomonas*.
- (B) *Escherichia coli*.
- (C) *Bolores*.
- (D) *Aeromonas*.
- (E) *Yersinia enterocolitica*.

**47**

A tênia solium é um parasita intestinal responsável pela doença cisticercose, a qual é caracterizada pela invasão de cisticercos no nível cerebral e em outros órgãos. Nessa perspectiva, um dos principais alimentos transmissores de cisticercos é a(o):

- (A) carne de porco.
- (B) salsicha.
- (C) alface.
- (D) frango.
- (E) feijão.

**48**

A função administrativa que tem como objetivo identificar obstáculos, corrigi-los e reformular planos é denominada:

- (A) administração.
- (B) planejamento.
- (C) organização.
- (D) direção.
- (E) controle.

**49**

O processo de terceirização de serviços vem aumentando ao longo dos anos. Dentre as alternativas abaixo, a que caracteriza a modalidade de refeição transportada é a:

- (A) isenção de gastos com área física por parte da contratada.
- (B) isenção de gastos com recursos humanos por parte da contratada.
- (C) limitação quanto ao tipo de preparação a ser fornecida.
- (D) dificuldade em garantir um cardápio equilibrado em nutrientes.
- (E) facilidade de supervisão do processo produtivo por parte da contratante.

**50**

O estatuto é uma espécie de contrato social que configura um conjunto de normas regeedoras do funcionamento de uma empresa. Sendo assim, é correto afirmar que é seu objetivo descrever:

- (A) a listagem de bens móveis e imóveis.
- (B) a política administrativa.
- (C) o processo de treinamento dos funcionários.
- (D) os métodos de seleção de recursos humanos.
- (E) os direitos e deveres dos beneficiados pelos serviços prestados.



**51**

Segundo Teixeira (2003), as câmaras frigoríficas armazenam os gêneros alimentícios perecíveis e devem apresentar:

- (A) revestimento de azulejo em toda a parede.
- (B) nível do piso superior ao da área externa.
- (C) ralos sifonados e escamoteados.
- (D) termômetro tipo mostrador dentro da câmara.
- (E) prateleiras de aço inox moduladas.

**52**

A modalidade de distribuição de refeições deve ser definida pela empresa. O tipo de distribuição em que as preparações são dispostas em grandes mesas, em pontos estratégicos do salão de refeição, é chamado de:

- (A) distribuição à francesa.
- (B) distribuição à inglesa.
- (C) serviço à mesa.
- (D) serviço à americana.
- (E) cafeteria fixa.

**53**

Considerando que em um minuto podem ser porcionadas 10 refeições, um refeitório que serve 3000 refeições diárias, entre 12h e 14h 30min, necessita de balcão térmico, com copeiras que porcionem simultaneamente, na seguinte quantidade:

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4
- (E) 5

**54**

Em um restaurante, são necessários 10 minutos para produzir uma refeição. Considerando que este apresenta, diariamente, uma jornada de trabalho de 10h e serve 600 refeições, qual é o número necessário de pessoal fixo?

- (A) 5
- (B) 10
- (C) 15
- (D) 20
- (E) 25

**55**

Após a distribuição das refeições, são necessárias algumas atividades de controle para corrigir falhas existentes no processo. Dentre as opções abaixo, assinale um exemplo desta atividade de controle.

- (A) Levantamento do número de refeições oferecidas.
- (B) Planejamento de cardápios variados.
- (C) Estimativa das necessidades nutricionais da clientela.
- (D) Coleta de amostra para análise microbiológica.
- (E) Avaliação dos hábitos alimentares da clientela.

**56**

O método de cocção por calor seco tem ação desidratante do alimento e pode ser classificado em meio direto e indireto. Qual opção exemplifica a cocção por meio direto?

- (A) Forno a gás.
- (B) Imersão em gordura.
- (C) A vapor.
- (D) Sob pressão.
- (E) Aquecimento eletrônico.

**57**

Com o objetivo de impedir que o leite entorne durante o processo de fervura é recomendado:

- (A) adicionar gotas de limão.
- (B) acrescentar pequena quantidade de açúcar.
- (C) bater o leite com um garfo antes do processo.
- (D) retirar o leite da geladeira uma hora antes da fervura.
- (E) adicionar pequena quantidade de óleo.

**58**

Segundo Ornellas (2001), alguns ingredientes devem ser adicionados na fabricação de queijo como, por exemplo, o salitre, que tem a função de:

- (A) evitar o estufamento do queijo.
- (B) facilitar a coagulação do leite.
- (C) diminuir a perda de caseína.
- (D) colorir os queijos amarelos.
- (E) acelerar o processo de fermentação.

**59**

Em técnica dietética, o termo ladear significa:

- (A) fritar na manteiga.
- (B) envolver a carne com toucinho temperado.
- (C) cozinhar em panela de pressão.
- (D) temperar com condimento na superfície.
- (E) misturar ingredientes com movimentos vigorosos.

**60**

Alguns alimentos encontram-se no estado físico de emulsão. Qual dos elementos abaixo exemplifica esta situação?

- (A) Creme de leite.
- (B) Manteiga.
- (C) Margarina.
- (D) Clara de ovo.
- (E) Azeite.

**61**

Durante a cocção da carne bovina, ocorrem modificações estruturais à medida que se eleva a temperatura. Em ordem cronológica, a última modificação que acontece é a:

- (A) fusão da gordura.
- (B) formação da hematina.
- (C) evaporação de substâncias extrativas.
- (D) gelatinização do colágeno.
- (E) coagulação das proteínas.

**62**

As flavinas são pigmentos naturais muito solúveis encontrados na seguinte hortaliça:

- (A) couve.
- (B) cenoura.
- (C) pimentão vermelho.
- (D) beterraba.
- (E) couve-flor.

**63**

Na preparação de geléias, a fruta escolhida deve apresentar como característica:

- (A) pH pouco ácido.
- (B) alta concentração de açúcar.
- (C) alto teor de pectina.
- (D) baixa atividade aquosa.
- (E) baixo teor de celulose.

**64**

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é considerado uma ferramenta de segurança alimentar. A implantação desse sistema apresenta como pré-requisito a:

- (A) contratação de firma de consultoria.
- (B) implantação das boas práticas.
- (C) aquisição de equipamentos de última geração.
- (D) aprovação pela Vigilância Sanitária.
- (E) definição de ações corretivas.

**65**

Antes da implantação dos sete princípios do sistema APPCC, uma ação preliminar que deve ser definida é a:

- (A) análise de perigos potenciais à saúde.
- (B) identificação de pontos críticos de controle.
- (C) determinação de limites críticos.
- (D) descrição detalhada do produto.
- (E) verificação dos registros de controle.

**As questões de 66 a 70 se referem à Resolução - RDC nº 216/2004.**

**66**

A RDC nº 216/2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Com relação à conduta de manipuladores, determina que:

- (A) o manipulador que apresentar lesões que possam comprometer a qualidade do alimento deve isolá-las adequadamente durante o trabalho.
- (B) os uniformes devem estar limpos, bem conservados e ser trocados, no mínimo, a cada dois dias.
- (C) os cabelos devem ser protegidos com touca ou similares e as barbas devem ser aparadas.
- (D) os funcionários responsáveis pelo recebimento de pagamento de despesas só podem manipular alimentos embalados.
- (E) sejam afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos, em locais de fácil visualização.

**67**

Segundo essa Resolução, o descongelamento de alimentos deve ser efetuado da seguinte forma:

- (A) sob água corrente fria.
- (B) sob água corrente morna.
- (C) em câmaras frigoríficas até 10 °C.
- (D) em câmara frigorífica à 0 °C.
- (E) em forno de microondas.

**68**

Os alimentos coccionados que não serão servidos imediatamente devem ser mantidos em temperatura controlada. Segundo a RDC nº 216/2004, o processo de resfriamento do alimento deve ser iniciado quando este estiver na temperatura de:

- (A) 50 °C
- (B) 55 °C
- (C) 60 °C
- (D) 65 °C
- (E) 70 °C

**69**

O Procedimento Operacional Padronizado relativo à Higiene e Saúde do trabalhador deve descrever:

- (A) a condição de saúde dos trabalhadores.
- (B) a frequência de análise microbiológica das mãos de manipuladores.
- (C) as etapas que são necessárias à utilização de EPI.
- (D) as operações que são necessárias ao uso de luvas descartáveis.
- (E) o programa de capacitação em higiene dos manipuladores.

**70**

Em serviço de alimentação, alguns procedimentos são obrigatórios por lei.

Analise o trecho destacado a seguir:

“Procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária de alimento”

Trata-se da definição de:

- (A) Manual de Boas Práticas.
- (B) Boas Práticas.
- (C) Manual de Rotinas.
- (D) Procedimentos Operacionais Padronizados.
- (E) Procedimento Padrão de Higiene Operacional.

**71**

De acordo com Silva Jr, para a preparação de uma solução sanitizante com 200 ppm, é necessário acrescentar uma quantidade de hipoclorito de sódio a 2,5% em cerca de um litro de água, igual, em ml, a:

- (A) 6
- (B) 8
- (C) 10
- (D) 12
- (E) 14

**72**

O aumento da glicose sanguínea pode ser indicativo de diabetes melito. Em indivíduos saudáveis, o nível máximo de glicose plasmática, em jejum, considerado normal, em mg/dl, é:

- (A) 99
- (B) 109
- (C) 126
- (D) 140
- (E) 200

**73**

A educação nutricional, atualmente, é apontada como uma estratégia prioritária em programas de saúde.

Segundo Boog (1997), "a diferença entre educação e orientação nutricional pode contribuir para melhor definir o papel do nutricionista enquanto educador". Dessa forma, a educação nutricional tem como um dos seus princípios a(o):

- (A) busca pela autonomia do indivíduo.
- (B) mudança imediata de práticas alimentares.
- (C) ênfase na prescrição dietética.
- (D) reprovação e a censura de transgressões alimentares.
- (E) uso predominante de métodos objetivos de avaliação.

**74**

Estudos demonstram que ocorre diminuição das concentrações orgânicas de zinco com o avanço da idade, provavelmente devido a inadequações dietéticas. Para incentivar o consumo de zinco, é recomendada a ingestão de:

- (A) fibras alimentares.
- (B) ovos.
- (C) azeite.
- (D) carne vermelha.
- (E) frutas cítricas.

**75**

O valor nutricional dos alimentos pode ser reduzido durante o seu preparo. Com o intuito de minimizar as perdas de vitaminas hidrossolúveis na cocção de hortaliças, é recomendando que estas sejam:

- (A) subdivididas, para reduzir o tempo de cocção.
- (B) adicionadas de bicarbonato de sódio durante a cocção.
- (C) colocadas em água já em ebulição para reduzir o tempo de cocção.
- (D) coccionadas sem a casca, já que a celulose prolonga o tempo de cocção.
- (E) coccionadas em água que não seja aproveitada em outras preparações.

**76**

De acordo com a Portaria nº 710/1999, além do acesso e consumo, os indivíduos devem dispor de condições fisiológicas adequadas para aproveitamento dos alimentos. Esse princípio diz respeito à:

- (A) Segurança Alimentar.
- (B) Segurança Alimentar e Nutricional.
- (C) Segurança e Qualidade dos Alimentos.
- (D) Vigilância Nutricional.
- (E) Vigilância Nutricional e Alimentar.

**77**

Os edulcorantes são substâncias orgânicas não glicídicas capazes de conferir sabor doce aos alimentos e podem ser classificados em naturais e artificiais. Assinale a opção que apresenta **somente** edulcorantes naturais.

- (A) Aspartame, ciclamato e sacarina.
- (B) Acesulfame-K, esteviosídeos e aspartame.
- (C) Manitol, frutose e acesulfame-K.
- (D) Esteviosídeos, sorbitol e manitol.
- (E) Ciclamato, sorbitol e frutose.

**78**

A Norma Regulamentadora (NR) nº 6 considera Equipamento de Proteção Individual (EPI) todo dispositivo utilizado pelo trabalhador destinado à proteção de riscos, suscetível de ameaça à segurança e à saúde no trabalho. Nessa perspectiva, a NR estabelece que o empregador deve:

- (A) responsabilizar-se pela guarda e conservação do EPI.
- (B) exigir a compra do EPI pelo empregado.
- (C) orientar e treinar o empregado sobre o uso adequado do EPI.
- (D) permitir o uso do EPI fora da área de trabalho.
- (E) solicitar ao empregado a reposição de um EPI danificado.

**79**

Em epidemiologia, o indicador relacionado à capacidade de um teste detectar indivíduos verdadeiramente doentes é denominado:

- (A) incidência.
- (B) especificidade.
- (C) co-negatividade.
- (D) prevalência.
- (E) sensibilidade.

**80**

A circunferência abdominal apresenta positiva correlação com a quantidade de gordura intra-abdominal em adultos. Sendo assim, os valores limítrofes de circunferência abdominal associados ao desenvolvimento de doenças relacionadas à obesidade para homens e mulheres, respectivamente, em cm, são:

- (A) 94 e 82
- (B) 94 e 88
- (C) 100 e 82
- (D) 102 e 80
- (E) 102 e 88