

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE**  
**REITORIA, CAMPUS CONCÓRDIA, RIO DO SUL, SOMBRIO E VIDEIRA**  
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2009

**CARGO: NUTRICIONISTA**

PROVA OBJETIVA - 02 DE AGOSTO DE 2009.

**INSTRUÇÕES PARA O CANDIDATO**

1. O caderno de prova contém 40 (quarenta) questões objetivas, numeradas de 01 (um) a 40 (quarenta). Confira-o, se ele não estiver completo, chame o fiscal.
2. Para evitar possíveis enganos no preenchimento do cartão-resposta oficial, anote, primeiramente no caderno de prova, as alternativas que entender corretas, para, somente então, proceder o preenchimento definitivo. Observe atentamente as instruções de preenchimento.
3. Somente serão consideradas para avaliação as questões respondidas no cartão-resposta.

**IMPORTANTE**

- A. O CARTÃO-RESPOSTA NÃO PODE SER SUBSTITUÍDO. Portanto, somente marque a resposta quando você tiver certeza que ela é correta.
- B. O cartão-resposta não pode ser rasurado, sob pena de anulação das respostas.
- C. Você deve marcar uma e apenas uma letra em cada questão objetiva, de todas as questões, de 01 (um) a 40 (quarenta), no cartão-resposta.
- D. Não é admitido usar qualquer outro material estranho ao caderno de prova, mesmo para rascunho.
- E. Você dispõe de 4 (quatro) horas para concluir a prova.
- F. Ao final da prova você deverá devolver ao fiscal, este caderno de prova e o cartão-resposta devidamente assinado, sob pena de caracterização de sua desistência no Concurso.
- G. O IESES, responsável pelo planejamento e execução desse concurso público, deseja-lhe BOA PROVA.

1. Qual alternativa apresenta um exemplo de ambigüidade?
  - a) Regras não devem ser descumpridas.
  - b) O vereador conversou com a adversária na sua cidade.
  - c) Os fins justificam os meios.
  - d) Homens e mulheres têm direitos iguais.
2. Qual alternativa reúne TODAS as palavras com grafia correta?
  - a) abcesso, emtrospецção, reivindicar
  - b) abscesso, introspecção, revindicar
  - c) abscesso, introspecção, reivindicar
  - d) abcesso, introspecção, revindicar
3. Assinale a alternativa **INCORRETA**:
  - a) As notas estavam sobre o balcão.
  - b) Ficou sobre cuidados médicos.
  - c) Estava sob sua proteção.
  - d) Daqui a cerca de um ano viajarei aos Estados Unidos.
4. Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas:  
.....anos que não vejo um bom programa de debates; .....algum problema com a emissora.
  - a) Faz, deve haver
  - b) Fazem, devem haver
  - c) Faz, devem haver
  - d) Fazem, deve haver
5. Preencha V para Verdadeiro e F para Falso e em seguida assinale a alternativa que corresponde à sequência correta:
  - ( ) Os preços mantiveram-se estáveis na zona do euro - grupo de países que utilizam o euro como moeda única - nos últimos 12 meses, o que nunca tinha ocorrido antes na história do indicador. Segundo o primeiro cálculo divulgado pelo Eurostat em 29 de maio de 2009, o escritório estatístico comunitário, o índice de inflação anualizado nos países que compartilham a moeda única se situou em maio em 0%, contra alta de 0,6% de abril.
  - ( ) O aumento dos preços do petróleo preocupa o governo dos EUA porque pode prejudicar a recuperação da economia do país.
  - ( ) A dívida pública federal - que engloba os endividamentos interno e externo - caiu 1,02% em abril na comparação com março, para R\$ 1,384 trilhão, segundo dados do Tesouro Nacional. A queda se deve ao resgate de títulos e à recente valorização do real ante o dólar.
  - ( ) A economia subterrânea aumentou em 13,6% sua participação no Produto Interno Bruto (PIB, soma de todos os bens e serviços produzidos no país) entre setembro e dezembro do ano passado, período em que a crise internacional começou a atingir o Brasil.
  - a) V, F, V, F.
  - b) V, V, V, V.
  - c) F, V, F, F.
  - d) V, F, F, V.
6. O índice de desigualdade social é chamado de:
  - a) PIB.
  - b) Gini.
  - c) Ides.
  - d) IDS.
7. Assinale a alternativa correta:
  - a) O prazo de validade do concurso público será de até três anos, prorrogável uma vez, por igual período.
  - b) É vedado ao servidor público civil o direito à livre associação sindical, salvo com expressa autorização da autoridade a que estiver subordinado.
  - c) Os recursos públicos serão destinados às escolas públicas e privadas, podendo ser dirigidos a escolas comunitárias, confessionais ou filantrópicas, definidas em lei.
  - d) A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá, entre outros, aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
8. Assinale a alternativa correta:
  - a) É assegurado ao servidor o direito de requerer aos Poderes Públicos, em defesa de direito ou interesse legítimo.
  - b) É direito do servidor público da união promover manifestação de apreço ou desapeço no recinto da repartição.
  - c) O servidor responde apenas civil e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.
  - d) Não será aplicada ao servidor público da união a pena de cassação de aposentadoria ou disponibilidade.
9. Assinale a alternativa correta:
  - a) Antes da tomada de decisão, a juízo da autoridade, diante da relevância da questão, não poderá ser realizada audiência pública para debates sobre a matéria do processo administrativo.
  - b) Os atos do processo administrativo poderão ser concluídos depois do horário normal, quando já iniciados e cujo adiamento prejudique o curso regular do procedimento.
  - c) O interessado poderá, mesmo depois da tomada da decisão, juntar documentos e pareceres bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo administrativo.
  - d) Quando a matéria do processo administrativo envolver assunto de interesse geral, o órgão competente poderá, sem motivação, abrir período de consulta pública para manifestação de terceiros.

10. Assinale a alternativa correta:

- Toda ausência do servidor de seu local de trabalho é fator de desmoralização do serviço público, o que sempre conduz à desordem nas relações humanas.
- A remuneração do servidor público é custeada pelos tributos pagos direta ou indiretamente por todos, até por ele próprio, e por isso se exige que a moralidade administrativa se integre no Direito, como elemento indissociável de sua aplicação e de sua finalidade, erigindo-se, como conseqüência, em fator de legalidade.
- Não é dever do servidor público manter-se atualizado com as instruções, as normas de serviço e a legislação pertinentes ao órgão onde exerce suas funções.
- Não é dever do servidor público procurar prioritariamente resolver situações procrastinatórias, principalmente diante de filas ou de qualquer outra espécie de atraso na prestação dos serviços pelo setor em que exerça suas atribuições.

11. A ciência da nutrição é o estudo dos nutrientes e de outras substâncias dos alimentos e de como o corpo os trata. Seus fundamentos dependem de várias outras ciências, incluindo a biologia, bioquímica e fisiologia. Sobre noções de nutrição leia as assertivas abaixo e assinale a alternativa verdadeira.

- A quantidade de energia que um alimento oferece aos indivíduos depende de quanto carboidrato, lipídeo e proteína ele contém. Quando degradado por completo no organismo, um grama de carboidrato gera cerca de 4 Kcal de energia; um grama de proteína também gera 4 Kcal; e um grama de lipídeo gera 9 Kcal. Assim a gordura apresenta uma densidade energética menor que o carboidrato ou a proteína.
- A energia liberada pelos carboidratos, gorduras e proteínas pode ser medida em calorias, unidades tão pequenas de energia que uma única maçã fornece dezenas de milhares delas.
- A análise química de um alimento como o tomate mostra que ele é composto principalmente por água (95%), a maioria dos componentes sólidos são carboidratos, lipídeos e proteínas. Se fosse possível remover esses materiais, encontraríamos um vestígio ínfimo de vitaminas, minerais e outros compostos.
- Segundo Whitney e Rolfes 2008, O corpo humano é constituído de compostos semelhantes aos encontrados nos alimentos, a maior parte composta de água (60%) e um pouco de gordura, (13% a 21% homens jovens, 23% a 31% mulheres jovens), com carboidratos, proteínas, vitaminas, minerais e outros constituintes menores compondo o restante do organismo.
- As vitaminas são consideradas fontes alimentares orgânicas e inorgânicas, mas não fornecem energia. Em vez disso, facilitam a liberação de energia dos carboidratos, gorduras e proteínas.
- Seres humanos respiram, comem e bebem pela boca. O ar que entra pela boca deve ir para os pulmões; comida e bebida devem ir ao estômago. Desta forma a garganta é projetada de forma que o ato de engolir não interfira na respiração e vice-versa.

A alternativa correta é:

- Apenas as assertivas II, III, IV e VI estão corretas.
- Apenas as assertivas I, II, III, e VI estão corretas.
- Apenas as assertivas I, IV e V estão corretas.
- Apenas as assertivas IV, V e VI estão corretas.

12. O preparo de vegetais para o congelamento inclui seleção, classificação, lavagem, branqueamento e embalagem. Sobre as funções do branqueamento analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa verdadeira.

- Tem a função de ativar enzimas que podem causar mudanças indesejáveis durante o tempo de congelamento.
- Aumenta ou fixa a cor verde de certos vegetais.
- Proporciona uma manutenção do número de microrganismos nos alimentos.
- Facilita a embalagem de vegetais folhosos pela indução do amaciamento.
- Possibilita o descolamento do ar preso nos tecidos das plantas.

A alternativa correta é:

- Apenas as assertivas II, IV e V estão corretas.
- Apenas a assertiva I está correta.
- Apenas as assertivas II, III, e IV estão corretas.
- Apenas as assertivas I, III e V estão corretas.

13. Sobre os processos de digestão, absorção e transporte de lipídeos leia as assertivas abaixo e escolha alternativa correta.

- Depois da secreção no lúmen intestinal, os ácidos biliares, essenciais à absorção das gorduras, alcançam a porção inferior do intestino delgado, onde são reabsorvidos parcialmente e transportados de volta para o fígado, pela veia porta. A partir daí, retornam à vesícula biliar.
- Os produtos da hidrólise de lipídeos alcançam a membrana de borda em escova na forma de micelas misturadas e são passivamente absorvidos pelas células da mucosa.
- A menor motilidade intestinal pode impedir consideravelmente a absorção das gorduras, pois os lipídeos não são capazes de atravessar passivamente a camada de água imóvel da membrana de borda em escova.
- O transporte de substâncias lipofílicas em meio aquoso, tais como sangue e o fluido linfático, depende da formação de partículas com superfícies lipofílicas.

A alternativa correta é:

- Somente as assertivas II e IV estão corretas.
- Somente as assertivas I, II e III estão corretas.
- Somente as assertivas I e IV estão corretas.
- Somente as assertivas II e III estão corretas.

14. Autoridades de muitos países publicam diretrizes nutricionais destinadas a manter a saúde da população. Essas recomendações são elaboradas por órgãos governamentais e também por instituições privadas. Sobre diretrizes nutricionais avalie as assertivas abaixo e escolha a alternativa correta.

- Em nações ocidentais industrializadas, há uma discrepância distinta entre as recomendações nutricionais e o consumo real em termos de nutrientes e também de calorias. Sem dúvida, o padrão de higiene dos alimentos é alto, e as ingestões protéicas e calóricas são mais do que adequadas, quando não excessivas.
- As orientações nutricionais devem buscar a melhor base para a saúde, entre elas recomenda-se: optar por uma dieta com baixo teor de gorduras saturadas; consumir diariamente grãos variados em especial integrais.
- Durante a gestação recomenda-se uma ingestão adicional de 300 Kcal/dia durante o segundo e terceiro trimestre da gestação para garantir o suprimento energético.

A alternativa correta é:

- Somente as assertivas I e III estão corretas.
- Somente as assertivas I e II estão corretas.
- Somente as assertivas II e III estão corretas.
- As assertivas I, II e III estão corretas.

15. Quanto à microbiologia básica de alimentos leia as assertivas abaixo e escolha alternativa correta.

- A regulamentação brasileira que estabelece os padrões microbiológicos de alimentos é a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e estabelece como padrão a ausência de *Salmonella sp* em 125g de alimentos.
- Coliformes termo tolerantes podem ser definidos como grupo de microrganismos de origem fecal que toleram temperaturas iguais ou superiores a 35°C.
- Escherichia coli* é um microrganismo de origem fecal, e a diarreia sanguinolenta ou colite hemorrágica pode ser considerada uma patologia relacionada à ingestão de alimentos contaminados com este microrganismo.
- Estafilococcus aureus* é um microrganismo encontrado em manipuladores de alimentos, principalmente no conteúdo fecal.
- Aflatoxina é a toxina produzida pelo fungo *Aspergillus flavus*, o consumo crônico poderá ocasionar câncer hepático, no entanto é uma toxina com pouca resistência à temperatura.

A alternativa correta é:

- Somente as assertivas I, III e V estão corretas.
- Somente as assertivas I e II estão corretas.
- Somente a assertiva III está correta.
- Somente as assertivas II, IV e V estão corretas.

16. Sobre doenças transmitidas por alimentos e boas práticas para serviços de alimentação avalie as assertivas abaixo e escolha a alternativa correta.

- I. A limpeza e a higienização dos móveis e utensílios de estabelecimentos que manipulam alimentos deverão obrigatoriamente obedecer aos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs estabelecidos pelo próprio estabelecimento, conforme RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- II. A Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre as normas e procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos, define como obrigatoriedade o controle químico de pragas e roedores realizado pelo próprio estabelecimento.
- III. As lixeiras das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dos estabelecimentos que manipulam alimentos, deverão obrigatoriamente ter tampa e o acionamento não poderá ocorrer com as mãos.
- IV. Conforme RDC nº 216 ANVISA, a limpeza e higienização do reservatório de água deverá ocorrer em um intervalo máximo de doze meses devendo ser mantidos registros da operação.

A alternativa correta é:

- a) Somente as assertivas II, e IV estão corretas.
- b) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
- c) Somente a assertiva III está correta.
- d) Somente as assertivas I, e III estão corretas.

17. Sobre métodos de conservação de alimentos avalie as assertivas abaixo correspondentes à conservação de alimentos por altas temperaturas.

- I. Tempo de morte térmica (TDT) é o tempo necessário para matar certo número de microrganismos a uma temperatura específica.
- II. Valor "D" é o tempo de redução decimal, ou o tempo necessário para destruir 90% dos microrganismos de um alimento.
- III. A extrema resistência ao calor de endósporos bacterianos é de grande interesse para a conservação de alimentos.
- IV. O conceito 12-D refere-se ao mínimo processamento térmico de letalidade, utilizando na indústria de enlatados, necessário para reduzir a probabilidade de sobrevivência do esporo mais resistente de *Clostridium botulinum*.

A alternativa correta é:

- a) Somente as assertivas II, e IV estão corretas.
- b) Somente a assertiva III está **INCORRETA**.
- c) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.
- d) As assertivas I, II, III e IV estão corretas.

18. A carne, devido sua composição química e a abundante quantidade de nutrientes, é o alimento mais perecível. Sobre os métodos químicos e físicos para detectar deterioração de carnes assinale a alternativa correta.

- a) O controle das mudanças de pH consiste em um método físico.
- b) A determinação das propriedades crioscópicas é considerada um método químico.
- c) O controle da produção de H<sub>2</sub>S é considerado um método físico.
- d) A mudança da coloração é considerada um método físico.

19. Sobre os efeitos fisiológicos das fibras na dieta assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Aumenta o bolo fecal, que aumenta a pressão intraluminal no cólon.
- b) As fibras solúveis atrasam o esvaziamento gástrico, tornam mais lenta a digestão e absorção de nutrientes.
- c) Tornam-se um substrato para fermentação por colônias de bactérias.
- d) Fibras solúveis podem diminuir os níveis séricos de colesterol.

20. Uma das carências nutricionais mais importantes é a desnutrição protéico-calórica, sobre *marasmo* e *kwashiorkor* assinale a alternativa correta.

- a) *Kwashiorkor* caracteriza a deficiência primeiramente de alimentos que forneçam energia.
- b) *Marasmo*, caracterizado por deficiência protéica.
- c) O *marasmo* é uma condição crônica de semi-inanição à qual a criança se ajusta até certo ponto com um crescimento reduzido. Em estágios avançados, é caracterizado por perda muscular e ausência de gordura subcutânea.
- d) O *kwashiorkor* normalmente aparece em bebês no início da amamentação, caracterizado pela hiperalbuminemia.

21. Sobre os métodos de avaliação nutricional leia as assertivas abaixo e escolha alternativa correta.

- I. Antropometria é o método não-invasivo de baixo custo e universalmente aplicável, disponível para avaliar o tamanho, proporções e composição do corpo humano.
- II. A antropometria permite a obtenção de muitas informações, porém peso, altura, suas combinações e pregas cutâneas são os métodos antropométricos mais utilizados em estudos epidemiológicos.
- III. Circunferência do braço: é muito utilizada, pois a sua combinação com a medida da prega cutânea do tríceps permite, através da aplicação de fórmulas, calcular a circunferência muscular do braço e a área muscular do braço, área de músculo sem osso, que são correlacionadas com a massa muscular total, sendo utilizadas para diagnosticar alterações da massa muscular corporal total e assim, o estado nutricional protéico.
- IV. A medida das pregas ou dobras cutâneas apresenta duas vantagens: 1) Fornecer uma maneira relativamente simples e não-invasiva de estimar a gordura corporal; 2) Caracterizar a distribuição da gordura subcutânea.

A alternativa correta é:

- a) Somente as assertivas II, e IV estão corretas.
- b) Somente a assertiva II está correta.
- c) As assertivas I, II, III e IV estão corretas.
- d) Somente as assertivas I, III e IV estão corretas.

22. Quanto ao planejamento, organização, execução de cardápios leia as assertivas abaixo e escolha alternativa correta.

- I. O planejamento de cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como hábitos alimentares, características nutricionais da clientela, qualidade higiênico-sanitária, e desconsiderem os mercados de abastecimentos e à capacidade de produção da UAN.
- II. O planejamento de cardápio deve atender às necessidades nutricionais, por meio de alimentos processados por diferentes técnicas de preparo.
- III. A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos e a ordenação do preparo, no entanto, não é possível calcular o valor nutricional da preparação a partir da ficha técnica de preparo.
- IV. A descrição precisa dos equipamentos utilizados no processo ajuda no planejamento do cardápio, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponível.
- V. A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras e efetivas aquisições aleatórias que acarretam elevação dos custos.

A alternativa correta é:

- a) Somente as assertivas I, II, IV e V estão corretas.
- b) As assertivas I, II, III, IV e V estão corretas.
- c) Somente as assertivas I, II e III estão corretas.
- d) Somente as assertivas I e IV estão corretas.

23. Quanto ao estudo químico e fisiológico dos carboidratos assinale a alternativa correta.

- a) A deficiência de uma dissacaridase específica tem pouco efeito sobre a capacidade de um indivíduo em digerir carboidratos.
- b) A frutose pode ser produzida no organismo humano a partir da ação da enzima alfa amilase sobre o amido da dieta.
- c) Uma dissacaridase intestinal específica cliva as ligações "beta 1-4", entre resíduos de glicose.
- d) Os monossacarídeos produzidos pelas dissacaridasas penetram na circulação porta.

24. Todas as afirmações abaixo são recomendações dietéticas amplamente aceitas, **EXCETO**:

- a) Consumir alimentos ricos em fibras, ingerindo aproximadamente 25g de fibra alimentar por dia.
- b) Limitar o consumo de gorduras poliinsaturadas a 10% ou menos das calorias totais da dieta.
- c) Diminuir o consumo de gorduras totais para menos que 50% das calorias totais da dieta.
- d) Diminuir o consumo de gorduras saturadas.

25. Um dos sistemas de controle através do qual se pretende assegurar a produção de alimentos inócuos em nível mundial é o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, o qual é uma versão brasileira do internacionalmente conhecido *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). O processo de implementação do programa depende da aplicação coerente dos sete princípios do APPCC, quanto aos princípios, escolha a alternativa que apresenta a ordem correta de aplicação dos princípios do sistema de APPCC.
1. Estabelecer os requisitos de controle (monitoramento) dos PCCs. Estabelecer procedimentos para utilização dos resultados do monitoramento para ajustar o processo e manter o controle.
  2. Identificar os pontos críticos de controle (PCCs).
  3. Estabelecer procedimentos de verificação para verificar se o sistema está funcionando adequadamente.
  4. Estabelecer limites críticos para as medidas preventivas associadas com cada PCC.
  5. Estabelecer um sistema para registro de todos os controles.
  6. Efetuar uma análise de perigos e identificar as medidas preventivas respectivas.
  7. Estabelecer ações corretivas para o caso de desvio dos limites críticos.
- a) 6, 2, 4, 1, 7, 5 e 3
  - b) 4, 6, 2, 3, 5, 7 e 1
  - c) 1, 3, 4, 6, 5, 2 e 7
  - d) 3, 1, 5, 4, 2, 6 e 7
26. No armazenamento de alimentos devem ser considerados os parâmetros intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano. Sobre os fatores intrínsecos e extrínsecos assinale a alternativa correta.
- a) Potencial de oxidação-redução, Temperatura de armazenamento, Umidade e Presença de gases são considerados somente fatores intrínsecos.
  - b) Potencial de oxidação-redução, Temperatura de armazenamento, Umidade e Presença de gases são considerados somente fatores extrínsecos.
  - c) Umidade relativa do meio, Quantidade de nutrientes e Temperatura de armazenamento são considerados somente fatores extrínsecos.
  - d) pH, Umidade, Potencial de oxidação-redução e Quantidade de nutrientes são considerados somente fatores intrínsecos.
27. Quanto às recomendações nutricionais para pessoas idosas, leia as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.
- I. As necessidades de energia diminuem com a idade. Em adição ao declínio normal no metabolismo, uma diminuição na atividade física diminui ainda mais as necessidades de energia.
  - II. Uma tolerância reduzida à glicose rende aos idosos mais suscetibilidade a hipoglicemia temporária, hiperglicemia e diabetes melito não insulino-dependente.
  - III. A secreção diminuída de lactase freqüentemente leva a intolerância à lactose.
  - IV. A anemia por deficiência de ferro relacionada à nutrição é comum nos idosos.
- A alternativa correta é:
- a) As assertivas I, II, III e IV estão corretas.
  - b) Somente as assertivas I, II e III estão corretas.
  - c) Somente as assertivas I e IV estão corretas.
  - d) Somente as assertivas II e III estão corretas.
28. A gravidade da desnutrição pode ser classificada segundo critérios de Gomez, em 1º, 2º e 3º graus, conforme a perda de peso apresentada pela criança. Sobre a desnutrição protéico-calórica leia as assertivas e escolha a alternativa correta.
- I. Em termos populacionais há um predomínio da desnutrição de 3º grau, onde o organismo adapta-se a uma alimentação abaixo de suas necessidades, que, em geral, predomina por toda vida.
  - II. Desnutrição de 2º grau ou moderada - o déficit situa-se entre 25 e 40%.
  - III. Desnutrição de 1º grau ou leve - o percentil fica situado entre 10 e 25% abaixo do peso médio considerado normal para a idade.
  - IV. Desnutrição de 3º grau ou grave - a perda de peso é igual ou superior a 25%, ou desnutridos que já apresentem edema, independente do peso.
- A alternativa correta é:
- a) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
  - b) Somente as assertivas II e IV estão corretas.
  - c) Somente as assertivas I e III estão corretas.
  - d) Somente as assertivas II e III estão corretas.
29. Sobre os indicadores antropométricos na obesidade leia as assertivas e escolha a alternativa correta.
- I. A relação cintura quadril possibilita a identificação da distribuição da gordura corporal, onde o acúmulo de gordura na região do abdome vem sendo descrito como o tipo de obesidade que oferece menor risco para a saúde dos indivíduos.
  - II. As dobras cutâneas mais utilizadas são as localizadas nas regiões do tríceps, subescapular, supra-íliaca, abdominal e da coxa; além dessas, pode-se também utilizar a medida de dobras nas regiões do bíceps, tórax, axilar medial e da panturrilha medial.
  - III. O IMC (índice de massa corporal) é o melhor método para identificar a obesidade, principalmente por ser de fácil aplicação em estudos populacionais e por possibilitar a diferenciação das massas corporais.
  - IV. A bioimpedância utiliza um aparelho que consegue medir a gordura do corpo através de uma corrente elétrica de alta intensidade, que é imperceptível. Quanto menor a quantidade de água contida em um órgão, mais facilmente a corrente irá passar.
- a) Somente as assertivas I e IV estão corretas.
  - b) Somente as assertivas III e IV estão corretas.
  - c) Somente a assertiva II está correta.
  - d) Somente as assertivas I, II e III estão corretas.
30. Inúmeros fatores afetam a qualidade da vida moderna, de forma que a população deve conscientizar-se da importância de alimentos contendo substâncias que auxiliam a promoção da saúde, trazendo com isso uma melhora no estado nutricional. As substâncias biologicamente ativas encontradas nos alimentos funcionais podem ser classificadas em grupos tais como: probióticos e prebióticos, alimentos sulfúridos e nitrogenados, pigmentos e vitaminas, compostos fenólicos, ácidos graxos poliinsaturados e fibras. Sobre alimentos funcionais leia as assertivas e assinale a alternativa correta.
- I. Os probióticos são microrganismos vivos que podem ser agregados como suplementos na dieta, afetando de forma benéfica o desenvolvimento da microbiota intestinal. São também conhecidos como bioterapêuticos, bioprotetores e bioprotetores e são utilizados para prevenir infecções entéricas.
  - II. Os alimentos sulfúridos e nitrogenados são compostos orgânicos usados na proteção contra a carcinogênese e mutagênese. As propriedades anticarcinogênicas dos vegetais crucíferos como repolho, brócolis, rabanete, palmito e alcaparra, são atribuídas ao seu conteúdo relativamente alto de glicosilatos.
  - III. Os ácidos graxos poliinsaturados, destacando a série ômega 3, são encontrados em, óleos vegetais, sementes de linhaça, nozes, alguns tipos de vegetais.
  - IV. Um ácido graxo é chamado de ômega 3 quando a primeira dupla ligação está localizada no carbono 3 a partir do radical metil (CH<sub>3</sub>), e ômega 6 quando a dupla ligação está no sexto carbono da cadeia a partir do mesmo radical.
  - V. A maior parte das substâncias classificadas como fibras são polissacarídeos não amiláceos. As fibras são, portanto, substâncias com baixos pesos moleculares, encontrados nos vegetais, tais como: grãos (arroz, soja, trigo, aveia, feijão, ervilha), e verduras (alfaca, brócoli, couve, couve-flor, repolho), raízes (cenoura, rabanete) e outras hortaliças (chuchu, vagem, pepino).
- a) Somente as assertivas I, II, IV e V estão corretas.
  - b) As assertivas I, II, III, IV e V estão corretas.
  - c) Somente as assertivas III e V estão corretas.
  - d) Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
31. O cálcio é um dos minerais mais importantes para a saúde e bem estar dos indivíduos, sobre os mecanismos de regulação do cálcio assinale a alternativa correta.
- a) A homeostase do cálcio depende da vitamina D, calcitonina e paratormônio.
  - b) A homeostase do cálcio depende da vitamina K, paratormônio e renina.
  - c) A homeostase do cálcio depende da vitamina K, aldosterona e renina.
  - d) A homeostase do cálcio depende da vitamina D, aldosterona e calcitonina.

32. Um dos fatores importantes para garantir o controle higiênico-sanitário de alimentos são as boas práticas referentes à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, conforme a Resolução RDC nº 216 da ANVISA, leia as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
  - Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.
  - Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro e anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
  - As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático.
  - Nas aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, é facultativo a utilização de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
  - As assertivas I, II, III, IV e V estão corretas.
  - Somente as assertivas III e V estão corretas.
  - Somente as assertivas I, II, IV e V estão corretas.
33. Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação. Sobre matéria prima para a elaboração de refeições leia as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.
- As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
  - As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizados, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
  - As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
  - Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.
  - Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- Somente as assertivas III e V estão corretas.
  - Somente as assertivas I, II, IV e V estão corretas.
  - Somente as assertivas I, II e IV estão corretas.
  - As assertivas I, II, III, IV e V estão corretas.
34. São objetivos da terapia nutricional nos pacientes com diabetes melito, **EXCETO**:
- Prevenção e tratamento das complicações agudas do diabetes tratado com insulina como a hipoglicemia.
  - Manutenção de níveis de glicose os mais próximos do normal.
  - Promoção da hipoglicemia, visto que os diabéticos normalmente apresentam hiperglicemia.
  - Fornecimento de calorias adequadas para manutenção ou alcance do peso ideal em adultos.

35. Sobre medidas antropométricas mais utilizadas e seus objetivos, relacione as colunas e assinale a alternativa que represente o tipo de medida e sua respectiva função.

Tipo de medida	Função da medida antropométrica
(1) Peso e altura	( ) Identificar gordura subcutânea e corpórea total
(2) Circunferência cefálica	( ) Verificar o crescimento do cérebro e desenvolvimento nos bebês e crianças abaixo de 2 anos
(3) Dobras cutâneas	( ) Distribuição da gordura corporal
(4) Circunferência da cintura	( ) Desnutrição ou superalimentação; crescimento em crianças

A seqüência correta é:

- 2, 1, 3 e 4
  - 1, 2, 4 e 3
  - 4, 2, 3 e 1
  - 3, 2, 4 e 1
36. Nos processos de digestão e absorção de proteína no estômago, o ácido clorídrico:
- Emulsifica proteínas e libera peptidases.
  - Hidrolisa proteínas e desnatura pepsina.
  - Desnatura proteínas e ativa pepsina.
  - Condensa proteínas e facilita a digestão.
37. Quanto às características físico-químicas das moléculas de gordura pode-se afirmar que ácidos graxos saturados são:
- Compostos que possuem sempre 18 carbonos de comprimento.
  - Compostos inteiramente carregados com hidrogênio.
  - Compostos que são sempre líquidos em temperatura ambiente.
  - Compostos que possuem, pelo menos, uma ligação dupla.
38. Sobre as características dos carboidratos e sua digestão e absorção assinale a alternativa correta. A principal diferença significativa entre amido e celulose é:
- Os indivíduos a partir da função hormonal podem sintetizar glicose a partir da celulose, mas não a partir do amido.
  - O amido é um polissacarídeo, mas a celulose não.
  - As enzimas digestivas podem quebrar as ligações do amido, mas não da celulose.
  - Os animais podem armazenar a glicose como amido, mas não como celulose.
39. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997: Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos", sobre as Boas Práticas de Fabricação assinale a alternativa correta.
- Limpeza: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
  - Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.
  - Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.
  - O emprego de luvas, na manipulação de alimentos, deve obedecer à perfeita condição de higiene e limpeza destas. Assim o uso de luvas exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.
  - Os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento devem atender as boas práticas de transporte de alimentos, autorizados pelo órgão competente, no entanto, nos veículos de transporte contratados a exigência é facultativa.
- Somente as assertivas I, II e III estão corretas.
  - Somente as assertivas II e III estão corretas.
  - Somente as assertivas I, II, IV e V estão corretas.
  - Somente as assertivas III, IV e V estão corretas.

40. Sobre deficiência nutricional associada à anemia e as recomendações nutricionais, assinale a alternativa **INCORRETA**.
- a) É recomendado incluir alimentos fontes de vitamina B<sub>12</sub> nas refeições.
  - b) É recomendado incluir um alimento fonte de vitamina C em cada refeição.
  - c) É recomendada a ingestão de grandes quantidades de chá ou café, pois ambos contêm tanino.
  - d) É correto melhorar as escolhas alimentares para aumentar o ferro dietético total.
-

PÁGINA

EM

BRANCO

PÁGINA

EM

BRANCO

PÁGINA

EM

BRANCO

PÁGINA

EM

BRANCO