

# Concurso Público



## Nutricionista

### 2013

#### LEIA COM ATENÇÃO

- 01 Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
  - 02 Preencha os dados pessoais.
  - 03 Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém 50 (cinquenta) questões. Se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
  - 04 Todas as questões desta prova são de múltipla escolha, apresentando uma só alternativa correta.
  - 05 Ao receber a folha de respostas, confira o nome da prova, seu nome e número de inscrição. Qualquer irregularidade observada, comunique imediatamente ao fiscal.
  - 06 Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e só depois transfira os resultados para a folha de respostas.
  - 07 Para marcar a folha de respostas, utilize apenas caneta esferográfica preta ou azul e faça as marcas de acordo com o modelo (●).
- A marcação da folha de respostas é definitiva, não admitindo rasuras.**
- 08 Só marque uma resposta para cada questão.
  - 09 Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isso poderá prejudicá-lo.
  - 10 Se a Comissão verificar que a resposta de uma questão é dúbia ou inexistente, a questão será posteriormente anulada e os pontos a ela correspondentes, distribuídos entre as demais.
  - 11 Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre os conteúdos das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
  - 12 Não será permitido o uso de telefones celulares, bips, pagers, palm tops ou aparelhos semelhantes de comunicação e agendas eletrônicas, pelos candidatos, durante a realização das provas.

**Duração desta prova: 4 horas**

Nome \_\_\_\_\_

Identidade \_\_\_\_\_

Órgão Exp.: \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

COMISSÃO DE PROCESSOS  
SELETIVOS E TREINAMENTOS  
Fone: (81) 3412-0800  
Fax: (81) 3412-0808



## TEXTO 1

### Ética e compromisso do servidor público federal

Vivemos em uma época na qual a ética, em todas as suas dimensões, está perdendo força, e as consequências desse processo estão aí, nos insultando: guerras, terrorismo, ameaças nucleares, violência, corrupção, sofrimento etc.

Só para termos uma vaga noção do que a falta de ética causa à nossa sociedade, o Professor Marcos Gonçalves da Silva, da Faculdade Getúlio Vargas, fez um estudo e constatou que, se a conta da corrupção fosse dividida com todos os brasileiros, o custo, para cada um, corresponderia a R\$ 6.658,00 por ano, o que impede que a renda per capita do brasileiro salte de aproximadamente R\$ 7.000,00 para R\$ 9.500,00 ao ano. Estudo semelhante da Fundação Getúlio Vargas, coordenado pelo Professor Marcos Fernandes, revela que a corrupção custa para o Brasil, anualmente, 3,5 bilhões de reais. Não é por outro motivo que se diz que o Brasil tem fome de ética, mas passa fome pela falta dela... Além desses dados globais, no Brasil, o respeito para com os serviços públicos e com as instituições públicas está caminhando para um nível perigoso, para um nível de extrema desconfiança, que tem gerado até chacota para com a vida funcional do servidor público.

No estudo da Ética, costuma-se dividir a sua história em grega, cristã medieval, moderna e contemporânea. A ética grega, aflorada nos gênios de Platão, Sócrates e Aristóteles, conseguiu elevar a ética como disciplina filosófica, fazendo o mundo despertar para ela. A ética cristã vinculou a ética aos padrões da divindade, à aproximação com Deus, e teve parâmetros nas ideias de São Tomaz de Aquino e Santo Agostinho, valorizando o teocentrismo e o cristianismo. A ética moderna, por sua vez, contrapôs a vinculação da ética às divindades, aproximando-a mais da figura do homem e da sua organização social, daí a necessidade do Estado. Houve grandes filósofos e pensadores nessa fase, cujas ideias fizeram surgir a ética unitarista, a qual pregava que o bem era nada mais nada menos do que conseguir dar o máximo de felicidade para o máximo de pessoas; e também o pragmatismo, que tentou desvincular a teoria, para valorizar a prática, de modo que bom era tudo aquilo que servia de instrumento para produzir felicidade. Um modelo de Estado, portanto, começou a se formar. Finalmente, estamos na ética contemporânea, que está em ebulição, após o urbanismo e a fase pós-industrial.

Muitos já disseram e redisseram sobre o conceito de ética. Muitos já tentaram, em vão, eclodir na mente do ser humano a necessária esperança de que o mundo ético é possível, e será eficaz para se aperfeiçoar a sociedade. Muitos já tentaram amainar os famintos de felicidade, com conceitos cheios de beleza e retórica. Talvez por isso é que Álvaro Valls tenha dito que a ética é aquilo que todo mundo sabe o que é, mas que não é fácil de explicar quando alguém pergunta.

O importante, senhores, não é conceituar ética; é vivê-la com intensidade. Não é, em absoluto, se consagrar diante de um conceito que está no fundo da alma; é, sim, resgatar os sentimentos mais profundos, colocando-os a serviço da humanidade. A ética, então, é muito mais do que uma investigação daquilo que é bom; ética é, além da investigação, uma oportunidade para se encontrar a paz social, a organização da sociedade e a aproximação da felicidade. Há mais além da investigação do que é bom, e só o ser humano pode alcançar... Exatamente por isso que Clotet afirmou que a ética se ocupa do aperfeiçoamento do ser humano, pretendendo alcançá-lo; que Singer tenha insistido que a ética pode ser um conjunto de regras, princípios e maneiras de pensar que guiam as ações de um grupo. Quer dizer: a ética não só orienta, mas também guia a conduta do homem na complexa missão de postar-se diante do mundo.

Tenham em mente, então, que a ética, para o ser humano, é antes de tudo uma oportunidade dada a tal ser pensante que, ao nascer, tem pela frente dois mundos: o interior e o exterior. Este último pode ser mudado, aperfeiçoado pelo primeiro; ou, apenas, contemplado.

Bruno César da Luz Pontes. Texto disponível em: <http://www.fortium.com.br/blog/material/etica.e.Compromisso.Publico.pdf>. Acesso em 13/03/2013. Adaptado.

01. O Texto 1 aborda a questão da ética. De modo global, o autor defende que a ética:

- A) é absolutamente necessária para equilibrar a mente do ser humano, embora seja uma esperança vã de se aperfeiçoar a sociedade.
- B) apesar de contar com inúmeras definições, ainda carece de uma conceituação satisfatória, sem a qual é impossível vivê-la com intensidade.
- C) se reveste da capacidade de guiar as ações de um grupo humano apenas se estiver vinculada aos padrões da divindade.
- D) consiste em um meio pelo qual é possível se encontrar paz e organização na sociedade e, desse modo, propicia a felicidade.
- E) oportuniza ao ser humano, desde o seu nascimento, a vivência de dois mundos interdependentes: um interior e outro exterior.

02. Uma informação que contradiz as ideias presentes no Texto 1 é a de que:

- A) a corrupção, motivada pela falta de ética, prejudica inclusive a renda per capita do brasileiro.
- B) na ética moderna, é a figura humana, e não a divina, que emerge como centro das questões éticas.
- C) há quem defenda que, embora todos saibam o que é a ética, ela é de difícil explicação.
- D) para a história da ética, vivemos, atualmente, na fase chamada de "ética contemporânea".
- E) a despeito da fragilidade da ética, as instituições e os serviços públicos têm-se fortalecido no Brasil.

**03.** “Vivemos em uma época na qual a ética, em todas as suas dimensões, está perdendo força, e as consequências desse processo estão aí, nos insultando: guerras, terrorismo, ameaças nucleares, violência, corrupção, sofrimento etc.”. Pela formulação desse parágrafo introdutório, é correto afirmar que, segundo o autor:

- A) a falta de ética é a condição para a existência de guerras, terrorismo, ameaças nucleares, violência, corrupção, sofrimento etc.
- B) o enfraquecimento da ética é a causa das guerras, do terrorismo, de ameaças nucleares, da violência, da corrupção, do sofrimento etc.
- C) as guerras, o terrorismo, as ameaças nucleares, a violência, a corrupção, o sofrimento etc. são a finalidade do enfraquecimento da ética.
- D) as guerras, o terrorismo, as ameaças nucleares, a violência, a corrupção, o sofrimento etc. são proporcionais ao processo de perda da ética.
- E) o enfraquecimento da ética se opõe às guerras, ao terrorismo, às ameaças nucleares, à violência, à corrupção, ao sofrimento etc.

**04.** Assinale a única alternativa em que o termo apresentado entre parênteses é semanticamente equivalente ao termo destacado.

- A) “e as consequências desse processo estão aí, nos insultando” [1º §] (NOS INSTIGANDO).
- B) “o que impede que a renda per capita do brasileiro salte de aproximadamente R\$ 7.000,00 para R\$ 9.500,00 ao ano.” [2º §] (IMPLICA)
- C) “que tem gerado até chacota para com a vida funcional do servidor público.” [2º §] (ZOMBARIA)
- D) “o mundo ético é possível, e será eficaz para se aperfeiçoar a sociedade.” [4 §] (RECRUDESCER)
- E) “é, sim, resgatar os sentimentos mais profundos, colocando-os a serviço da humanidade.” [5 §] (DIFUNDIR)

**05.** Ao afirmar que “a ética, para o ser humano, é antes de tudo uma oportunidade dada a tal ser pensante que, ao nascer, tem pela frente dois mundos: o interior e o exterior. Este último pode ser mudado, aperfeiçoado pelo primeiro; ou, apenas, contemplado.”, o autor pretende destacar, na ética, seu poder de:

- A) estimular o Homem a transformar o meio em que vive.
- B) levar o Homem a resignar-se diante dos problemas.
- C) gerar conflitos entre pessoas de mundos diferentes.
- D) permitir ao Homem contemplar diferentes universos.
- E) encorajar no Homem sua capacidade de observação.

**06.** “A ética cristã vinculou a ética aos padrões da divindade, à aproximação com Deus”. Esse trecho autoriza o leitor a concluir que:

- A) foi a ética cristã que se encarregou de inter-relacionar a ética e os padrões divinos.
- B) com o advento da ética cristã, os padrões éticos da divindade foram, de fato, aproximados de Deus.
- C) a partir da ética cristã, os vínculos entre a ética e os padrões da divindade foram-se enfraquecendo.
- D) a aproximação com Deus obrigou a ética cristã a atrelar a ética aos padrões da divindade.
- E) conduzir o Homem a aproximar-se de Deus e a adotar os padrões da divindade é a missão da ética cristã.

**07.** Considerando as normas da concordância, analise os enunciados apresentados a seguir.

- 1) Discussões sobre a ética tinham que ser priorizadas no país, embora haja outras questões relevantes.
- 2) ‘Mais importante que discutir ética é praticá-la’, diz os que entendem do assunto.
- 3) Diversos estudos tem comprovado que a falta de ética custa muito caro ao povo brasileiro.
- 4) Atitudes éticas por parte de nossos governantes devem, obrigatoriamente, serem aplaudidas.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, 2, 3 e 4.
- B) 2 e 3, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 3 e 4, apenas.
- E) 1, apenas.

**08.** Analise os enunciados abaixo, no que respeita à conjugação dos verbos.

- 1) A falta de ética ocasionou séria briga entre os magistrados, na qual ninguém interviu.
- 2) Denuncie, sempre que você vir atitudes antiéticas dos políticos.
- 3) Os eleitores requereram dos candidatos, antes de tudo, um comportamento ético e comprometido.
- 4) Nas últimas eleições, alguns candidatos proporam coisas absurdas aos possíveis eleitores.

Estão de acordo com as regras da norma culta:

- A) 1, 2, 3 e 4.
- B) 2 e 3, apenas.
- C) 1 e 3, apenas.
- D) 1, 2 e 3, apenas.
- E) 1 e 4, apenas.

09. Assinale a alternativa na qual o sinal indicativo de crase foi utilizado corretamente.

- A) Quando se trata de ética, cabe à toda a população vigiar os governantes.
- B) Ao longo da História, nem sempre à ética foi percebida da mesma maneira.
- C) Dizem que a moral, ao contrário da ética, é variável, à depender da cultura de cada povo.
- D) Precisamos admitir que a ética é indispensável à sobrevivência das sociedades.
- E) Tolerância, respeito e ética constituem à base para a construção de relacionamentos duradouros.

## TEXTO 2

O Sertão e o Agreste de Pernambuco precisam da nossa SOLIDARIEDADE. Sua doação ajudará a construir reservatórios para que as famílias dessas duas regiões acessem água e alimento de qualidade. Mobilize sua família, sua comunidade e as pessoas do seu espaço de trabalho. Faça sua doação!

Doações:  
Banco do Brasil | Agência: 3505-X  
Conta Corrente: 43879-0

Realização: Apoio:

Disponível em: <http://www.cnbne2.org.br/2013/01/campanha-tem-gente-com-sede-de.html>. Acesso em 08/05/2013.

10. Com o Texto 2, seu autor pretende, privilegiadamente:
- A) expor aos leitores as cruéis diferenças existentes entre o interior de Pernambuco e seu litoral.
  - B) criticar o governo estadual pela indiferença em relação aos nordestinos que sofrem com a seca.
  - C) convencer os leitores a se envolverem em uma campanha em prol de vítimas da seca.
  - D) conclamar todos os pernambucanos que sofrem com a estiagem a lutarem por seus direitos.
  - E) fazer propaganda de uma instituição bancária, utilizando, para isso, uma situação trágica.

## Conhecimentos Específicos

11. Os aminoácidos estão envolvidos na síntese de compostos nitrogenados que são relevantes para a fisiologia do organismo. O aminoácido precursor das catecolaminas, dos hormônios da tireoide e da melanina é o:

- A) triptofano.
- B) glicina.
- C) cisteína.
- D) tirosina.
- E) lisina.

12. Os ácidos graxos essenciais são ácidos graxos poli-insaturados, que não podem ser produzidos pelos seres humanos, sendo ingeridos pela dieta. São eles:

- A) ácidos graxos linoleico e oleico.
- B) ácidos graxos esteárico e oleico.
- C) ácidos graxos linoleico e linolênico.
- D) ácidos graxos ômega-3 e linoleico.
- E) ácidos graxos ômega-3 e linolênico.

13. A vitamina B<sub>12</sub> é estocada em pequenas quantidades no corpo, sendo a média total de estoques corporais em humanos de 2 a 5 mg. Essa vitamina é estocada, principalmente:

- A) na parte distal do íleo, no final do intestino delgado, e no músculo esquelético (em torno de 50%).
- B) no músculo esquelético (em torno de 60%), no fígado e no rim.
- C) no músculo esquelético (em torno de 90%) e no fígado.
- D) no fígado (em torno de 90%), apenas.
- E) no fígado (em torno de 60% do estoque corporal) e nos músculos (em torno de 30% do total).

14. A vitamina K é formada por um grupo de compostos. A de origem vegetal é denominada:

- A) menadiona (vitamina K<sub>3</sub>).
- B) filoquinona (vitamina K<sub>2</sub>).
- C) menadiona (vitamina K<sub>1</sub>).
- D) filoquinona (vitamina K<sub>1</sub>).
- E) menaquinonas (vitamina K<sub>2</sub>).

15. As fibras dietéticas que são fermentáveis no cólon pelas bactérias, produzindo ácidos graxos de cadeia curta, são:

- A) as fibras insolúveis.
- B) a celulose e hemicelulose.
- C) a lignin.
- D) as fibras solúveis.
- E) o acetato, propionato e butirato.

16. Existem dois ciclos de transporte dos lipídios em nosso organismo: o ciclo exógeno para o fígado, e o endógeno para os tecidos extra-hepáticos. Do ciclo exógeno participam:

- A) as lipoproteínas de densidade alta (HDL), que transportam o colesterol dos tecidos periféricos para o fígado, onde é utilizado para a síntese dos sais biliares.
- B) os quilomícrons e seus remanescentes, que levam as gorduras do intestino para as células (transporte de gorduras da dieta para o fígado).
- C) as lipoproteínas de densidade muito baixa (VLDL) e lipoproteínas de densidade baixa (LDL), que transportam gorduras para os tecidos extra-hepáticos.
- D) as lipoproteínas de densidade muito baixa (VLDL) e lipoproteínas de densidade baixa (LDL), que transportam gorduras da dieta para o fígado.
- E) as lipoproteínas de densidade baixa (LDL), pequenas, densas, ricas em TG e esgotadas em colesterol.

17. Em relação às *Dietary Reference Intakes* (DRIs), analise as proposições abaixo.

- 1) A EAR (Necessidade Média Estimada) é o nível de ingestão diária do nutriente estimado para atender às necessidades de metade dos indivíduos saudáveis em um determinado estágio de vida e gênero.
- 2) Quando não há RDA (ingestão dietética recomendada) para o nutriente, pois não se conhece a AI (ingestão adequada), então se utiliza a EAR como meta de ingestão diária do nutriente para o indivíduo.
- 3) A UL (nível superior tolerável de ingestão) é o mais alto nível de ingestão habitual do nutriente que provavelmente coloca em risco de efeitos adversos à saúde quase todos os indivíduos em um determinado estágio de vida e sexo.
- 4) A RDA é definida como o valor correspondente a dois desvios-padrão acima da EAR.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 1 e 4.
- B) 2 e 3.
- C) 4.
- D) 1.
- E) 2, 3 e 4.

18. Segundo as DRIs (*Dietary Reference Intakes*), a ingestão adequada (AI) de cálcio, para homens e mulheres com idade entre 31-50 anos, é de:

- A) 1200 mg/d.
- B) 1000 mg/d.
- C) 1300 mg/d.
- D) 800 mg/d.
- E) 1500 mg/d.

19. A ingestão dietética recomendada (RDA) de zinco para pessoas idosas do sexo masculino é de:

- A) 8 mg/dia.
- B) 11 mg/dia.
- C) 25 mg/dia.
- D) 30 mg/dia.
- E) 20 mg/dia.

20. O correto valor de referência deve ser usado para o propósito ao qual se destina, que pode ser tanto o planejamento como a avaliação de dietas, tanto em indivíduos quanto em grupos. Assim, quanto ao uso das *Dietary Reference Intakes* (DRIs), analise as proposições abaixo.

- 1) A Necessidade Média Estimada (EAR) é usada para determinar a probabilidade de a ingestão habitual do nutriente estar inadequada.
- 2) A ingestão habitual do nutriente no nível da RDA (ingestão dietética recomendada), ou acima dele, tem pequena probabilidade de estar inadequada.
- 3) A ingestão habitual do nutriente no nível da AI (ingestão adequada), ou acima dele, tem grande probabilidade de estar inadequada.
- 4) A ingestão habitual do nutriente no nível da UL (nível superior tolerável de ingestão) coloca o indivíduo em risco de ocorrência de efeitos nocivos à saúde.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 4.
- B) 1, 2 e 4.
- C) 1 e 2.
- D) 3 e 4.
- E) 1, 2 e 3.

21. Em relação aos benefícios no uso de antioxidantes no paciente oncológico, analise as proposições abaixo.

- 1) Os antioxidantes estão indicados em doses acima das recomendadas pela DRI, visto que podem proteger contra o estresse oxidativo e inibir a carcinogênese.
- 2) Alguns pacientes oncológicos são beneficiados com a alimentação rica em frutas e vegetais fontes de antioxidantes (cinco ou mais porções por dia).
- 3) Os carotenoides têm papel na prevenção do câncer devido a suas habilidades em extinguir o radical superóxido e de capturar radicais peroxila, sendo também potentes moduladores do crescimento e da diferenciação celular.
- 4) Os benefícios do uso de antioxidantes a partir de uma alimentação saudável em pacientes oncológicos são: auxiliar na prevenção do processo de carcinogênese, contribuir com a melhora da imunidade, minimizar os efeitos colaterais da QT, promovendo melhor tolerância ao tratamento.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 2.
- B) 2 e 4.
- C) 3 e 4.
- D) 2 e 3.
- E) 4 e 1.

**22.** Quanto às recomendações para consumo de produtos ricos em ácido graxo Ômega-3 nas doenças cardiovasculares, analise as proposições abaixo.

- 1) Pelo menos duas refeições à base de peixe por semana, como parte de uma dieta saudável, devem ser recomendadas, para diminuir o risco cardiovascular. Tal recomendação é particularmente dirigida a indivíduos de alto risco, como os que já apresentaram infarto do miocárdio.
- 2) Suplementação com ômega-3 marinho (2-4g/dia) deve ser recomendada para hipertrigliceridemia grave (> 500 mg/dL), com risco de pancreatite, refratária a medidas não farmacológicas e tratamento medicamentoso.
- 3) No momento, não existe evidência suficiente para se fazerem recomendações separadas para cada um dos ácidos graxos Ômega-3 de origem marinha: ácido docosaenoico (DHA) e ácido eicosapentaenoico (EPA).
- 4) Suplementação com Ômega-3 marinho (~3g/dia) pode ser recomendada para diminuir o risco cardiovascular em indivíduos de risco baixo a moderado, que não consomem três refeições à base de peixe por semana, embora o real benefício dessa recomendação seja discutível.

Estão corretas, apenas:

- A) 1, 2 e 3.
- B) 1, 2 e 4.
- C) 1 e 2.
- D) 3 e 4.
- E) 2, 3 e 4.

**23.** Os medicamentos podem afetar a ingestão, a absorção, o metabolismo e a excreção dos nutrientes, e, em última análise, o estado nutricional do paciente. A esse respeito, analise as proposições abaixo.

- 1) O antibiótico Neomicina, utilizado para reduzir a flora intestinal, tem efeitos múltiplos na absorção dos nutrientes, pois sequestra os ácidos biliares importantes para a absorção dos lipídios, inibe a ação da lipase pancreática e altera a integridade da mucosa intestinal, reduzindo a absorção de gorduras, vitaminas lipossolúveis e outros.
- 2) O uso indiscriminado de antiácidos afeta a absorção do ferro, pela mudança do pH de alcalino para ácido.
- 3) O uso crônico de diuréticos orais pode causar deficiência dos minerais potássio, magnésio e zinco, pois aumentam a excreção desses minerais.
- 4) Alimentos como a soja contêm substâncias bociogênicas, potentes estimuladores dos hormônios da tireoide. Esses alimentos são, portanto, indicados para pessoas que estão recebendo medicação para o tratamento da tireoide.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 2.
- B) 2 e 3.
- C) 1 e 3.
- D) 3 e 4.
- E) 1, 3 e 4.

**24.** Entre os fatores dietéticos abaixo, assinale aquele que aumenta a biodisponibilidade do ferro:

- A) oxalato.
- B) cálcio.
- C) proteína animal.
- D) polifenóis.
- E) fitatos.

**25.** Em relação aos fatores que afetam a absorção de cálcio, analise as proposições abaixo.

- 1) A deficiência de cálcio aumenta a sua absorção.
- 2) A deficiência de vitamina D aumenta a absorção de cálcio.
- 3) A redução da acidez gástrica reduz a absorção de cálcio.
- 4) A deficiência de fósforo aumenta a absorção de cálcio.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 1, 2 e 3.
- B) 1, 3 e 4.
- C) 1 e 2.
- D) 2 e 3.
- E) 1.

**26.** A função mais conhecida dos carotenoides é a sua capacidade de ser metabolicamente convertido em retinoides. Assinale o carotenoide que não possui atividade pró-vitâmica A.

- A) Beta-caroteno.
- B) Licopeno.
- C) Alfa-caroteno.
- D) Beta-criptoxantina.
- E) Gama-caroteno.

**27.** O processo bioquímico pelo qual ocorre a mobilização do glicogênio é denominado:

- A) glicogênese.
- B) glicólise.
- C) glicogenólise.
- D) ciclo de Cori.
- E) gliconeogênese.

**28.** Em relação às dislipidemias e medidas de prevenção da aterosclerose, analise as proposições abaixo.

- 1) As fibras solúveis reduzem o tempo de trânsito gastrointestinal e a absorção enteral do colesterol.
- 2) A farinha de aveia é o alimento mais rico em fibras solúveis, e pode, portanto, diminuir moderadamente o colesterol sanguíneo.
- 3) As fibras insolúveis não atuam sobre a colesterolemia, mas aumentam a saciedade, auxiliando na redução da ingestão calórica.
- 4) A recomendação de ingestão de fibra alimentar total para adultos é de 20 a 30 g/dia, devendo 5 a 10 g destas ser solúveis, como medida adicional para a redução do colesterol.

Estão corretas, apenas:

- A) 1, 3 e 4.
- B) 2 e 4.
- C) 1, 2 e 4.
- D) 3 e 4.
- E) 1, 2 e 3.

29. Qual o alimento ou preparação de alimento que possui maior biodisponibilidade do licopeno (carotenoide)?

- A) O tomate.
- B) O molho de tomate.
- C) O tomate cereja.
- D) A melancia.
- E) O morango.

30. As perdas por dissolução de proteínas, glicídios, vitaminas e outros nutrientes, ocorridas durante a cocção das hortaliças, dependem de vários fatores, entre estes o volume de água, a temperatura e o tempo de cocção. Assim, é correto afirmar que:

- A) é aconselhável cozinhar hortaliças em bastante água e baixa temperatura.
- B) é aconselhável cozinhar hortaliças em bastante água e elevada temperatura, com baixo tempo de cocção.
- C) é aconselhável cozinhar hortaliças em pouca água e baixa temperatura.
- D) é aconselhável cozinhar hortaliças em pouca água, elevada temperatura e baixo tempo de cocção.
- E) é aconselhável cozinhar hortaliças em bastante água, moderada temperatura e elevado tempo de cocção.

31. Os princípios básicos da dietética atualmente aceitos pela literatura têm objetivos:

- 1) nutritivos e econômicos.
- 2) analíticos e funcionais.
- 3) dietéticos e digestivos.
- 4) higiênicos e sensoriais.
- 5) operacionais e econômicos.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 2.
- B) 2 e 5.
- C) 1, 3, 4 e 5.
- D) 2, 3, 4 e 5.
- E) 1 e 4.

32. A determinação da área de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) constitui etapa complexa do planejamento, por dependência de vários fatores envolvidos no processo. A esse respeito, assinale V para os fatores verdadeiros, ou F para os falsos.

- ( ) Número de refeições e padrão dos cardápios.
- ( ) Custo total das refeições e tipo de empresa.
- ( ) Número de funcionários e de nutricionistas.
- ( ) Modalidade e sistema de distribuição.
- ( ) Política de compras, de abastecimento e dependências do serviço.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- A) V, F, F, V, V.
- B) F, F, V, V, V.
- C) V, V, V, F, F.
- D) F, V, F, V, F.
- E) V, V, F, F, F.

33. Na avaliação de cardápios oferecidos a uma coletividade sadia, alguns parâmetros são exigidos pelo programa de alimentação do trabalhador (PAT). Assinale a alternativa correta em relação a esses parâmetros.

- A) Mínimo de 1000 cal para grandes refeições, 200 cal para as pequenas, e NDpcal de 6%.
- B) Mínimo de 1800 cal para as grandes refeições, 500 cal para as pequenas, e NDpcal de 4%.
- C) Mínimo de 1400 cal para as grandes refeições, 400 cal para as pequenas, e NDpcal de 8%.
- D) Mínimo de 1500 cal para as grandes refeições, 600 cal para as pequenas, e NDpcal de 10%.
- E) Mínimo de 1400 cal para as grandes refeições, 300 cal para as pequenas, e NDpcal de 6%.

34. Em uma UAN, a padronização de fichas técnicas serve como base para diferentes finalidades. Assinale a alternativa incorreta em relação a essas finalidades.

- A) Cálculo de custos.
- B) Maior aceitação dos cardápios.
- C) Facilitação da tarefa de compras.
- D) Controle de desperdício.
- E) Aumento de produtividade.

35. No processo de aquisição de recursos humanos para uma UAN, são desenvolvidas pelo nutricionista chefe do serviço atividades sequenciais em etapas de grande importância no processo. A sequência correta dessas etapas de aquisição de recursos humanos é:

- A) recrutamento, seleção, admissão.
- B) divulgação, entrevista, admissão.
- C) recrutamento, admissão, treinamento.
- D) treinamento, seleção, admissão.
- E) entrevista, treinamento, admissão.

36. O controle de custos em uma UAN, realizado pelo nutricionista de abastecimento, pode ser classificado em relação aos seguintes aspectos:

- A) econômicos, contábil e administrativo.
- B) nutricionais e de padrão de cardápios.
- C) analíticos, dietéticos e contábil.
- D) econômicos, contábil e da sua natureza.
- E) dietéticos, nutricionais e de política de compra.

37. Para estabelecer requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos, para alimentos preparados ou fabricados, tendo em vista o consumo humano, foi publicada, em 1997, portaria do Ministério da Saúde, para instruir processadores de alimentos em diversos aspectos. Assinale V para os aspectos verdadeiros, ou F para os falsos.

- ( ) Higiene e instalações.
- ( ) Equipamentos.
- ( ) Processos dos estabelecimentos.
- ( ) Utensílios.
- ( ) Processos de reforma e reestruturação.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- A) F, F, F, V, V.
- B) V, F, V, F, V.
- C) F, F, V, V, F.
- D) V, V, F, F, F.
- E) V, V, V, F, F.

**38.** Na etapa de recebimento de alimentos em uma UAN, no caso de vários fornecedores chegando no mesmo horário para entrega de gêneros, alguns princípios são seguidos dentro da seção de abastecimento. Qual deve ser a ordem de recebimento, para melhor controle de qualidade, dos seguintes alimentos?

- 1) Alimentos perecíveis congelados
- 2) Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados
- 3) Alimentos não perecíveis
- 4) Alimentos perecíveis em temperatura ambiente

A ordem de recebimento deve ser:

- A) 1, 4, 2, 3.
- B) 2, 1, 4, 3.
- C) 3, 4, 1, 2.
- D) 3, 2, 4, 1.
- E) 4, 3, 2, 1.

**39.** A análise sensorial de alimentos, caracterizada pela sua cor, seu sabor, seu odor e sua textura, é de grande importância na fase de recepção e armazenamento de alimentos. Em relação a esses aspectos na carne de ave, assinale V para as proposições verdadeiras, ou F para as falsas.

- ( ) O aspecto deve ser firme e não pegajoso, apenas.
- ( ) O aspecto deve ser firme, não pegajoso e não amolecido.
- ( ) A cor deve ser vermelha, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- ( ) A cor deve ser amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- A) V, F, V, F.
- B) F, V, F, F.
- C) F, F, V, V.
- D) V, V, F, F.
- E) F, V, F, V.

**40.** Nos manuais de Boas Práticas de uma UAN, os produtos recomendados atualmente para higienização de utensílios/equipamentos são:

- A) álcool iodado ou hidratado a 96%.
- B) hipoclorito de sódio a 2%-2,5% ou álcool a 60%.
- C) solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm ou álcool a 70%.
- D) solução aquosa de hipoclorito de sódio a 300 ppm ou álcool a 80%.
- E) solução de álcool iodado ou hipoclorito a 400 ppm ou álcool a 50%.

**41.** Bactérias patogênicas podem causar intoxicação alimentar, pela produção de toxinas, quando estas crescem nos alimentos, ou ainda por infecção direta no trato gastrointestinal. Assinale a alternativa incorreta em relação às intoxicações alimentares.

- A) *Clostridium botulinum* produz uma neurotoxina altamente venenosa, que é transmitida por esporos do meio ambiente, causando o botulismo transmitido pelos alimentos.
- B) As maiores fontes de transmissão do *Clostridium botulinum* são alimentos enlatados, peixes salgados e mel de abelha.

C) A salmonelose pode ocorrer quando a bactéria enteritidis infecta ovários de galinhas, que põem ovos contaminados, e estes são consumidos crus ou mal cozidos.

D) O *Staphylococcus aureus* produz a toxina estafilocócica, que não é estável ao calor e cresce em alimentos doces. Sua transmissão raramente é relacionada a manipuladores de alimentos.

E) O *vibrião colerae* é um micro-organismo que gosta de sal, sendo transmitido principalmente por mariscos crus, inadequadamente cozidos ou bem cozidos, porém contaminados.

**42.** Viroses transmitidas por alimentos são muito frequentes em nossa região. Dentre essas viroses, encontra-se a hepatite. Qual(is) tipo(s) de hepatite é(são) transmitido(s) por água e alimentos?

- A) tipo A, apenas.
- B) tipos A e B.
- C) tipo C, apenas.
- D) tipos B e C.
- E) tipos A e C.

**43.** As intoxicações alimentares podem resultar de alimentos contendo toxinas pré-formadas, originadas do crescimento de vários micro-organismos. Quais micro-organismos podem produzir micotoxinas nos alimentos?

- A) Apenas parasitas, vírus, fungos e protozoários.
- B) Apenas bactérias, parasitas, vírus e fungos.
- C) Apenas vírus, fungos e parasitas.
- D) Apenas bactérias, vírus e protozoários.
- E) Apenas parasitas, vírus, bactérias e protozoários.

**44.** Alguns metais podem contaminar os alimentos durante sua produção ou processamento, provocando graves riscos para a saúde humana, por serem genotóxicos, imunotóxicos e carcinogênicos. A esse respeito, analise as proposições a seguir.

- 1) Contaminação por mercúrio tem como fonte alimentar os peixes.
- 2) Contaminação por chumbo tem como fontes alimentares os moluscos, os peixes com barbatanas, o rim e o fígado.
- 3) Contaminação por cádmio tem como fontes alimentares carnes, aves, frutas e algas.
- 4) Contaminação por arsênico tem como fonte alimentar moluscos, rins e cereais.

Estão corretas, apenas:

- A) 1, 2 e 4.
- B) 2 e 4.
- C) 1 e 2.
- D) 1 e 3.
- E) 1, 2 e 3.



45. No planejamento físico-funcional de uma UAN, o tipo de sistema de produção de refeições adotado é um dos parâmetros que influenciam o dimensionamento do serviço. Assinale a alternativa correta em relação aos tipos de sistemas de produção atualmente existentes.
- A) Somente sistema tradicional, cook chill, cozinha de montagem e self service.
  - B) Somente sistema tradicional, cozinha de montagem e self service.
  - C) Somente sistema tradicional, cook freeze e cook chill.
  - D) Somente sistema cook chill, cozinha de montagem e cook freeze.
  - E) Somente sistema tradicional, cook freeze, cozinha de montagem e cook chill.
46. O Ministério da Saúde publicou, em 1997, legislação brasileira, estabelecendo os requisitos essenciais de higiene e de boas praticas na fabricação de alimentos produzidos ou fabricados. Além da obrigatoriedade do manual de boas praticas em serviços de alimentação, a legislação estabelece a necessidade de elaboração dos procedimentos operacionais padronizados (POP). Como a legislação define os POP?
- A) Procedimentos que estabelecem número e funções de funcionários, lotados nas áreas de manipulação de alimentos.
  - B) Procedimentos escritos que estabelecem a periodicidade de treinamento de funcionários das UANs.
  - C) Procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem funções, plantas e recursos humanos, nos diferentes setores das UANs.
  - D) Procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais, para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
  - E) Procedimentos que estabelecem número, escala de plantões e periodicidade de treinamento de funcionários das UANs.
47. Durante o século XX, melhoras no tratamento de esgotos, pasteurização do leite e desinfecção da água resultaram em um melhor controle de doenças transmitidas pela água e pelos alimentos. Entretanto, nas últimas décadas, surgiram novos patógenos transmitidos por alimentos, que provocam preocupação com a segurança alimentar nos órgãos de saúde. São fatores que contribuem diretamente para essa preocupação governamental, EXCETO:
- A) aumento do número de micro-organismos virulentos.
  - B) consequências econômicas das doenças transmitidas pelos alimentos.
  - C) grupos vulneráveis, como gestantes, crianças, idosos e portadores de doenças crônicas não transmissíveis.
  - D) efeitos crônicos das doenças transmitidas pelos alimentos.
  - E) consequências econômicas do tratamento de esgoto e desinfecção da água.
48. O Guia Alimentar Brasileiro é o instrumento oficial que define diretrizes alimentares para uso de escolhas saudáveis de alimentos pela população brasileira. Em relação às características desse Guia e aos fatores envolvidos na sua elaboração, analise as proposições abaixo.
- 1) Foi elaborado dentro da situação epidemiológica atual, que é de transição epidemiológica e nutricional.
  - 2) Foi elaborado para cumprir a responsabilidade governamental de promover saúde.
  - 3) Foi elaborado a partir da Estratégia Global de Saúde da OMS.
  - 4) Foi elaborado dentro das orientações de práticas alimentares alternativas, atualmente em uso no Brasil.
  - 5) Foi elaborado para prevenir doenças crônicas, como nefropatias, hepatopatias, desnutrição e osteoporose.
- Estão corretas, apenas:
- A) 2 e 5.
  - B) 1, 2 e 5.
  - C) 1 e 5.
  - D) 1, 2 e 3.
  - E) 4 e 5.
49. O Guia Alimentar Brasileiro possui sete diretrizes gerais, que especificam recomendações por grupo de alimentos/dia e objetivos de cada recomendação. São objetivos da 1ª diretriz - "alimentos saudáveis e as refeições":
- A) estimular o convívio familiar nas refeições, desestimular omissão de refeições e valorizar todos os grupos de alimentos para refeições variadas e coloridas.
  - B) estimular as refeições adequadas fora do domicílio, valorizando alimentos regionais, na época de safra.
  - C) estimular o convívio familiar nas refeições e desestimular o uso de sal e de alimentos industrializados nas preparações, assim como o uso de vegetais e frutas variados.
  - D) estimular as refeições adequadas fora do domicílio, desestimulando o uso de refrigerantes e fast food.
  - E) estimular o convívio familiar nas refeições e o uso de vegetais e frutas na forma de sucos industrializados, ou frutas na forma de doces.
50. Além das sete diretrizes gerais, o Guia Alimentar Brasileiro contém duas diretrizes especiais, direcionadas a aspectos essenciais integrados na promoção da saúde. Assinale a alternativa correta em relação ao conteúdo dessas diretrizes especiais.
- A) 1ª - atividade de lazer; 2ª - alimentos fast food.
  - B) 1ª - atividade física; 2ª - qualidade sanitária dos alimentos.
  - C) 1ª - atividade física; 2ª - orientação de vacinações.
  - D) 1ª - atividade física; 2ª - industrialização de produtos proteicos.
  - E) 1ª - atividade de lazer; 2ª - orientação de terapia nutricional enteral/parenteral.