

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GALINHOS

# CONCURSO PÚBLICO

PROVA PARA CARGO DE:

**NUTRICIONISTA**

\* ATENÇÃO - CONFIRA SE ESTA PROVA CORRESPONDE AO CARGO QUE VOCÊ CONCORRE

\* Neste Caderno de Questões, você encontra:

- 28 questões ESPECÍFICAS
- 12 questões de PORTUGUÊS

\* Só inicie a prova após a autorização do Fiscal de Sala.

\* Duração da prova: 3 horas. O Candidato só poderá retirar-se do recinto das provas após 01 hora, contada a partir do seu efetivo início.

\* O candidato só terá o direito de levar o caderno de prova após 02:00 horas do início dos trabalhos, e deixará apenas o Cartão de Respostas com o Fiscal de Sala.

\* Os Fiscais de Sala não estão autorizados a prestar quaisquer esclarecimentos sobre a resolução das questões; esta tarefa é obrigação do candidato.

\* Não é permitido que os candidatos se comuniquem entre si. É proibida também a utilização de quaisquer equipamentos eletrônicos.

\* Assine o seu Cartão de Respostas (Gabarito). Assinale apenas uma opção em cada questão. Não deixe questão em branco, nem assinale mais de uma opção, para seu Cartão não ter questões anuladas.

\* Não rasure, dobre ou amasse seu Cartão de Respostas pois em hipótese alguma ele será substituído, salvo por erro do fiscal ou por falha de impressão. Confira seus dados, leia as instruções para seu preenchimento e assinale no local indicado. A assinatura é obrigatória.

\* O Gabarito desta prova estará disponível no dia 17/01/2011, no site [www.acaplam.com.br](http://www.acaplam.com.br).

\* Para exercer o direito de recorrer contra qualquer questão, o candidato deve seguir as orientações constantes no Edital do Concurso Público nº 001/2010 da PREFEITURA MUNICIPAL DE GALINHOS de 22/10/2010.

\* Após o término da prova, o candidato deverá deixar a sala e em hipótese alguma poderá permanecer no estabelecimento onde realizou a mesma.

BOA PROVA!!

**Data: 16 de Janeiro de 2011.**

## **PARTE I - NUTRICIONISTA**

01 - Antes do tratamento da criança com desnutrição energético-proteica, devem ser realizadas avaliações antropométricas, clínicas e bioquímicas do estado nutricional. Marque a alternativa que indica aspectos que devem ser avaliados no exame físico de crianças com desnutrição grave.

- A) Distensão abdominal, movimentos peristálticos, circunferência da cintura
- B) Hipotermia ou febre, sede e ingestão alimentar
- C) Perímetro cefálico, palidez e lesões corneais
- D) Edema, icterícia, sinal do piparote, pânículo adiposo
- E) Evidências de infecção na boca, ouvido, pele e urina

02 - Marque a alternativa que não é uma medida de prevenção ou de tratamento da anemia ferropriva na primeira infância.

- A) Uso do leite de vaca a partir do 3º mês de vida por ter mais ferro que o leite materno.
- B) Incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida, evitando a oferta de água e chás.
- C) Prescrição de fórmulas lácteas enriquecidas com ferro para lactentes com desmame precoce e cujas mães tenham recurso financeiro para adquiri-las.
- D) Utilização de alimentos fonte de ferro-heme e ferro não-heme em duas refeições diárias desde o início da alimentação complementar.
- E) Associação de alimentos fonte de vitamina C junto às refeições ricas em ferro.

03 - Apesar da deficiência de iodo ser a causa primária do bócio simples, ela não é a única. Certos alimentos contêm substâncias bociogênicas que agem bloqueando a absorção ou o uso do iodo pelo organismo. Marque a alternativa que contém substâncias bociogênicas (e seus respectivos alimentos fonte).

- A) Pregoiarina (repolho, couve, nabo), genisteína (soja)
- B) Araquidose (amendoim), cafeína (café, refrigerantes a base de cola)
- C) Derivados dos glicosídeos (pêssegos, mandioca), pregoitina (repolho, couve, nabo)
- D) Alguns flavonóides (pinhão), resveratrol (uva)
- E) Genisteína (soja), Araquidose (amendoim)

04 - Para atendimento ambulatorial de pacientes adultos obesos em unidades básicas de saúde, que medidas de avaliação antropométrica são mais indicadas para avaliação e monitoramento nutricional?

- A) Índice de Massa Corporal, Circunferência Abdominal e Percentual de Perda de Peso
- B) Percentual de Gordura Corporal e Percentual de Massa Magra
- C) Circunferência do Braço e Área Muscular do Braço
- D) Peso e Idade
- E) Peso Atual e Pressão Arterial

05 - Segundo as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2009), verifique as sentenças verdadeiras e marque a alternativa adequada:

I. O bom controle metabólico do Diabetes Mellitus previne o surgimento de complicações microangiopáticas.

II. Tanto o Diabetes Tipo 1 como o Tipo 2 possuem etiologia autoimune e idiopática.

III. Sintomas de poliúria, polidipsia e perda ponderal acrescidos de glicemia casual acima de 200 mg/dL é considerado um dos critérios de diagnóstico para o Diabetes.

IV. A sacarose pode ser eventualmente consumida por pacientes diabéticos, dentro de um plano alimentar saudável, não ultrapassando 10% do valor calórico total da dieta.

V. Em relação ao efeito do índice glicêmico dos carboidratos, pode-se afirmar que a quantidade de carboidrato na refeição é mais importante que a fonte ou o tipo dele.

- A) São verdadeiras as sentenças I, III e IV.
- B) São verdadeiras as sentenças I, IV e V.
- C) Todas as sentenças são verdadeiras.
- D) São verdadeiras as sentenças I, III, IV e V.
- E) Todas as sentenças são falsas.

06 - Leia as afirmações abaixo:

I - Quando se utiliza o calor úmido, a quantidade de água deve ser mínima, para evitar perdas excessivas de substâncias hidrossolúveis, podendo ser utilizado para praticamente todos os alimentos, variando o tempo e a temperatura de acordo com a consistência do produto.

II - O calor seco é um método onde as substâncias sensoriais e os elementos solúveis se concentram no interior do alimento, intensificando as suas características sensoriais, principalmente em relação ao sabor, consistência e textura. Saltear, grelhar, refogar e fritar são exemplos de métodos de cocção por calor seco.

III - O método de fervura consiste em submeter o alimento em meio aquoso fervente, até que o alimento esteja apto para o consumo. O tempo e a temperatura de cocção irá depender do alimento e do tamanho da porção utilizada.

Estão corretas apenas as afirmativas:

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

07 - Para fritar 200g de uma porção de batata-frita foi necessário 220g de óleo de soja. Sabe-se que:

I- O peso final do óleo, após a fritura, correspondeu a 200g;

II- A batata-frita, após a fritura foi colocada sobre papel toalha para que o óleo excedente fosse absorvido. O peso inicial do papel toalha correspondeu a 06g e o peso final do papel toalha a 09g;

III- O fator de correção da batata-inglesa é igual a 1,16.

Portanto, a contribuição calórica do óleo de soja na preparação de uma porção de 200g de batata-frita, corresponde a:

- A) 180 kcal
- B) 153 kcal
- C) 1980 kcal
- D) 470 kcal
- E) 1953kcal

08 - O consumo de alimentos fritos aumentou nos últimos anos, provocando uma maior ingestão de óleos e gorduras. Esse fato é preocupante, visto que a prevalência da obesidade vem crescendo, sendo considerado um dos principais problemas de saúde pública da Sociedade Moderna. O processo de fritura fornece uma alternativa de preparação rápida e ao mesmo tempo confere aos alimentos características sensoriais mais agradáveis, porém, a complexidade desse processo induz diferentes reações químicas, as quais resultam na formação de diversos produtos da decomposição de óleos e Gorduras, alterando a qualidade do alimento. Para diminuir os efeitos indesejáveis, com conseqüente formação de \_\_\_\_\_, deve-se utilizar no processo de frituras gorduras com alto ponto de fumaça, como \_\_\_\_\_.

Assinale a alternativa que completa adequadamente a sentença acima, respectivamente:

- A) Acroléina e Óleo de Soja
- B) Acroléina e Óleo de Milho
- C) Gliceroleína e Óleo de Girassol
- D) Hidroperóxidos e Azeite de Oliva
- E) Hidroperóxidos e Óleo de Canola

09 - Adoçantes dietéticos ou edulcorantes são aditivos intencionais, utilizados para promover ou intensificar o sabor adocicado de produtos destinados a consumidores que necessitam do controle na ingestão de açúcares ou calorias. No Brasil, diversos edulcorantes possuem o seu uso liberado para utilização pela Indústria de Alimentos. Dentre eles, o edulcorante que não deve ser utilizado na preparação de alimentos submetidos a cocção, como o bolo é:

- A) Aspartame, um edulcorante artificial produzido a partir de aminoácidos como o ácido aspártico, o qual fornece 8 calorias por grama.
- B) Frutose, um edulcorante extraído de frutas e mel e quando submetido ao calor, apresenta modificações no sabor, perdendo seu poder adoçante. Fornece 4 calorias por grama.
- C) Sacarina, o qual possui um poder adoçante de 200 a 300 vezes maior que a sacarose.
- D) Aspartame, um edulcorante artificial produzido a partir de aminoácidos como a fenilalanina, o qual fornece 4 calorias por grama.
- E) Esteviosídeo, um edulcorante natural e não-calórico, obtido a partir de uma planta, apresentando poder de doçura 300 vezes superior a sacarose.

10 - Defeitos do tubo neural são malformações que ocorrem na fase inicial do desenvolvimento fetal, levando à anencefalia e espinha bífida; o ácido fólico é o mais importante fator de risco identificado até hoje. São alimentos fontes em ácido fólico, **EXCETO**:

- A) Feijão e Vísceras
- B) Brócolis e Fígado
- C) Soja e Tomate
- D) Espinafre e Carne vermelha
- E) Couve e Leite

11 - Leia com atenção as afirmativas abaixo. (0,25)

I - Com o envelhecimento do ovo, à medida que o ar vai saindo do mesmo, a clara vai perdendo seu espessamento e o pH interno torna-se mais ácido, facilitando a multiplicação de microorganismos.

II- Para evitar que se forme uma camada escura de sulfeto de ferro entre a clara (enxofre) e a gema (ferro), no ovo cozido, deve-se esfriá-lo rapidamente em água corrente depois de cozido.

III-O armazenamento de ovos deve ser realizado sob refrigeração, de 0° até 4°C e umidade de 74 a 85%, em recipientes fechados, sempre com a ponta para baixo, impedindo a ruptura da bolha superior de ar.

IV-A câmara de ar no ovo é inexistente ou diminuta, porém, com a oviposição (41°C), ocorre um ajuste a temperatura ambiente, com contração da porção líquida e a perda de gases (gás carbônico), separando as membranas internas e externas, formando a câmara de ar.

Estão corretas apenas as afirmativas:

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

12 - A Maçã é o nome dado ao fruto da macieira, [árvore](#) da família [Rosaceae](#), pertencente ao género *Malus*. As variedades mais comuns são *M. domestica* e *M. sieversii* e respectivos [híbridos](#). O consumo regular de maçã é excelente para se prevenir e manter a taxa de [colesterol](#) em níveis aceitáveis, com a ingestão recomendada de uma unidade por dia. Esse efeito é devido ao alto teor de [pectina](#), encontrada na [casca](#).

Leia as alternativas abaixo:

I – A pectina é classificada como fibra insolúvel, encontrada em grande quantidade nas frutas verdes;

II – Os ácidos pécticos encontrados na maçã madura são ótimos para a obtenção de geléia;

III – Para a obtenção da géleia é necessário a presença de açúcar e de um meio ácido;

IV – A poligalacturonase é a enzima responsável pela degradação da pectina em ácidos pécticos

Após ler as alternativas acima, assinale a alternativa que contém somente afirmações verdadeiras:

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

13 - Assinalar a alternativa FALSA com relação aos alimentos considerados espessantes de uso na culinária:

- A) Manteiga
- B) Gema de ovo
- C) Gelatina
- D) Farinha
- E) Fécula

14 - O conhecimento dos teores de lipídios nos alimentos é fundamental para uma orientação dietética a um indivíduo.

Avalie as alternativas abaixo:

I - O ácido oléico é o mais comum dos ácidos graxos monoinsaturados e se encontra na maioria das gorduras animais, incluindo aves, carne de vaca e cordeiro, bem como em azeitonas, sementes e nozes.

II - O ácido linoléico é o expoente mais importante da série ( $\omega$ -6) e está presente de forma abundante nos óleos vegetais como óleo de girassol, milho, soja e algodão.

III - O ácido  $\alpha$ -linolênico, representante da família  $\omega$ -3, é encontrado em quantidades apreciáveis em sementes oleaginosas como canola, soja e linhaça.

Assinale a alternativa correta:

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

15 - AS DRIS atuais estabelecem quatro parâmetros de recomendações que apresentam conceitos e aplicações distintas. Assinale a alternativa correta:

- A) UL, ou Limite de Ingestão Máxima Tolerável é o valor (mediana) suficiente para garantir o requerimento de 50% dos indivíduos sadios compreendidos num determinado estágio da vida (prefere-se o termo 'estágio-de-vida' ao invés de 'faixa etária').
- B) EAR ou "Estimativa do Requerimento Médio" é o mais alto nível de ingestão de um nutriente que não causará efeitos adversos à saúde da maioria das pessoas. Acima do EAR, o risco de efeitos adversos aumenta sensivelmente.
- C) AI ou "Ingestão Adequada" corresponde ao nível de consumo alimentar de cada nutriente, suficiente para satisfazer os requerimentos de quase todo indivíduo saudável (entre 97 e 98%), compreendido num determinado grupo, por gênero, faixa etária e estágio de vida (o termo continua em uso e denota a recomendação mais apurada à qual se possa chegar).
- D) DRI "são valores numéricos estimados de consumo de nutrientes para uso no planejamento e avaliação de dietas para pessoas aparentemente saudáveis".
- E) RDA ou "Recomendações de Doses ou Cotas Alimentares ") corresponde a um valor de consumo recomendável, baseado em levantamentos, determinações ou aproximações de dados experimentais, ou ainda de estimativas de ingestão de nutrientes para grupo(s) de pessoas sadias, e que se considera adequado. É usado quando a RDA não pode ser determinada.

16 - Com relação aos alimentos funcionais, assinale a alternativa incorreta?

- A) Alimentos funcionais são aqueles que, além de fornecerem a nutrição básica, promovem a saúde. Esses alimentos possuem potencial para promover a saúde através de mecanismos não previstos através da nutrição convencional, devendo ser salientado que esse efeito restringe-se à promoção da saúde e não à cura de Doenças.
- B) A definição aceita para probióticos é que eles são microrganismos vivos, administrados em quantidades adequadas, que conferem benefícios à saúde do hospedeiro.
- C) Os prebióticos identificados atualmente são carboidratos não-digeríveis, incluindo a lactulose, a inulina e diversos oligossacarídeos que fornecem carboidratos que as bactérias benéficas do cólon são capazes de fermentar.
- D) Um produto referido como simbiótico é aquele no qual um probiótico e um prebiótico estão combinados.
- E) O termo Probiótico se refere a um componente presente nos alimentos resistente à digestão pelas enzimas endógenas do trato gastrointestinal, que afeta benéficamente o hospedeiro através da estimulação seletiva do crescimento e/ou da atividade de uma ou de um limitado número de bactérias no cólon proporcionando, desta forma, um estado de saúde para o hospedeiro.

17 - Vários são os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, pois alguns interferem diretamente na produção e outros proporcionam condições adequadas para o trabalho. Com relação a esses fatores assinalar a alternativa **CORRETA**:

- A) O pé direito de uma UAN deve ter no Máximo 2,5 metros
- B) As aberturas de parede para permitir a circulação natural do ar e proporcionar conforto térmico na UAN, deve corresponder a 1/8 da área de do piso
- C) A temperatura de 26 a 28°C é considerada adequada para a realização das atividades de uma UAN
- D) A iluminação natural pode ser assegurada ao ambiente de trabalho, através de aberturas equivalentes a 1/5 a 1/4 da área do piso de uma UAN
- E) A forma retangular é a mais indicada para uma UAN, podendo o seu comprimento chegar a 2,5 vezes a sua largura

18 - Nos locais em que são servidas mais de um tipo de refeição de um mesmo padrão ou naqueles em que há diversificação no padrão dos cardápios, a utilização dos pesos estimados para cada refeição na fase de planejamento, é uma forma simples para a apuração dos custos a cada período. Baseado nos dados abaixo relacionados, identificar a alternativa CORRETA referente ao custo unitário para cada tipo de refeição servida.

- . Tipo de refeição: Desjejum, almoço, jantar e ceia
  - . Número de refeições servidas: 2.000; 4.000; 3.000 e 2.000 respectivamente
  - . Peso por refeição: 1,0; 3,0; 2,5 e 2,0 respectivamente
  - . Total das despesas para o período: R\$ 61.710,00
- A) R\$ 1,21; R\$3,63; R\$ 3,02 e R\$2,42 respectivamente.
  - B) R\$ 6,85; R\$20,55; R\$ 17,12 e R\$ 13,70 respectivamente.
  - C) R\$ 2,42; R\$7,26; R\$ 6,05 e R\$ 4,84 respectivamente.
  - D) R\$ 3,42; R\$10,27; R\$8,56 e R\$ 6,85 respectivamente.
  - E) Nenhuma das respostas anteriores

19 - A portaria CVS-6/99, de 10/03/99 estabelece critérios para guarda de Amostras que poderão serem utilizadas, com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para consumo. Assinalar a alternativa CORRETA:

- A) A quantidade da amostra deve ser no mínimo 200g.
- B) A amostra deve armazenada por um prazo de 48 horas.
- C) Os utensílios utilizados para coleta da amostra não podem ser os mesmos utilizados na distribuição.
- D) A coleta da amostra deve ser realizada 2/3 do tempo antes do término da distribuição.
- E) A amostra deve ser armazenada sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C.

20 - Com relação aos principais processos empregados na tecnologia de alimentos destacam-se:

- 1. Os Físicos
- 2. Os Químicos
- 3. Os Biológicos

Fazer a devida correlação e assinalar a alternativa CORRETA:

- ( ) Aplicação de calor e frio;
  - ( ) Extração por solvente;
  - ( ) Ação enzimática;
  - ( ) Acidificação;
  - ( ) Emulsificação.
- A) 2, 1, 3, 2 e 1
  - B) 1, 2, 3, 2 e 1
  - C) 1, 2, 2, 3 e 1
  - D) 2, 3, 1, 2 e 1
  - E) 1, 2, 2, 3 e 2

21 - Com relação ao processo de Crescimento e Desenvolvimento do corpo humano, fazer a devida correlação e assinalar a alternativa CORRETA:

- 1. Processos endógenos ou intrínsecos
  - 2. Processos exógenos ou extrínsecos
- ( ) Ambientais;
  - ( ) Genéticos;
  - ( ) Sociais, Econômicos e Culturais;
  - ( ) Formação, constituição e funcionamento dos órgãos e sistemas;
  - ( ) Neuroendócrinos.
- A) 2,1,2,1 e 1
  - B) 2,1,1,2 e 1
  - C) 1,2,2,1 e 1
  - D) 1,2,1,2 e 1
  - E) 2,1,1,1 e 2

22 - Assinalar a alternativa FALSA com relação ao Sistema APPCC:

- A) É um sistema preventivo
- B) É um sistema de risco zero, pois o seu objetivo é eliminar os riscos dos perigos relacionados aos alimentos
- C) É uma ferramenta de gerenciamento usada para proteger os produtos, alimentícios contra os perigos microbiológicos, químicos e físicos
- D) Tem como pré-requisito ou como base as regras e princípios das Boas Práticas
- E) É um sistema para o controle de produtos alimentícios, aplicável em toda cadeia alimentar, desde a produção primária até o consumo final

23 - O controle das temperaturas é um critério importante no processo de manipulação e processamento dos alimentos. Com relação às temperaturas em °C recomendadas, assinalar a alternativa CORRETA:

- A) Os alimentos refrigerados devem ser transportados em uma temperatura de até 7°C
- B) A câmara refrigerada para lixo não deve exceder 10°C
- C) A distribuição de alimentos refrigerados ou resfriados deve ser inferior a 10°C
- D) A temperatura ambiente de uma Unidade de Alimentação não deve exceder 26°C
- E) Todas as alternativas estão corretas

24 - Um determinado município registrou no seu censo escolar um total de alunos matriculados nas diferentes categorias do ensino sendo:

- . 280 alunos em creches;
- . 10.800 alunos na pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA);
- . e 360 alunos no Programa Mais Educação.

Assinalar abaixo a alternativa correspondente ao montante de recursos que deve ser repassado mensalmente, pelo FNDE para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE deste município:

- A) R\$ 139.440,00
- B) R\$ 153.384,00
- C) R\$ 74.640,00
- D) R\$ 137.280,00
- E) R\$ 746.400,00

25 - Considerando os dados do enunciado da questão anterior, assinalar a alternativa **CORRETA**, referente à modalidade de licitação que deve ser praticada por este município para realização das compras de gêneros alimentícios para a execução do PNAE:

- A) Concorrência.
- B) Tomada de preços.
- C) Convite.
- D) Dispensa de licitação.
- E) Nenhuma das respostas anteriores

26 - Dentro de uma dimensão biológica, Estado Nutricional têm sido comumente conceituado como “o estado resultante do equilíbrio entre o suprimento de nutrientes de um lado e o gasto do organismo do outro”. Neste sentido, como produto da referida relação, o Estado Nutricional poderia ser expresso dentro de três modalidades de manifestações orgânicas.

I – Manifestações produzidas pelo equilíbrio entre consumo e necessidades nutricionais.

II – Manifestações produzidas pela insuficiência quantitativa e/ou qualitativa de consumo de alimentos/ nutrientes em relação às necessidades nutricionais;

III – Manifestações produzidas pelo excesso ou desequilíbrio de consumo de alimentos/ nutrientes em relação às necessidades nutricionais.

Assinalar a alternativa **FALSA**:

- A) A obesidade e diabetes constituem uma manifestação orgânica correspondente à alternativa III;
- B) A anemia ferropriva e bócio constituem uma manifestação orgânica correspondente à alternativa I;
- C) Dislipidemias e hipertensão constituem uma manifestação orgânica correspondente à alternativa III;
- D) Hipovitaminose A e cárie dental constituem uma manifestação orgânica correspondente à alternativa I.
- E) Desnutrição energética-proteica e alguns tipos de câncer constitui uma manifestação orgânica correspondente a alternativa III;

27 - Os exames clínico nutricional constitui método direto de avaliação do estado nutricional, pois baseiam-se na observação de sinais e sintomas das manifestações orgânicas produzida pela insuficiência e/ ou excesso de consumo alimentar, assim como os bioquímicos ou laboratoriais possibilitam a identificação e interpretação das alterações bioquímicas.

Assinalar a alternativa **FALSA**:

- A) A deficiência de vitamina A caracteriza-se pela fotofobia, xeroftalmia e mancha de Bitot
- B) Deficiência de estatura, aumento da tireóide e alterações psicomotoras são sinais clínicos de distúrbios da deficiência de iodo - DDI
- C) A pressão arterial sistólica (PAS) maior ou igual a 140mmHg e uma pressão arterial diastólica (PAD) maior ou igual a 90mmHg, em indivíduos que não estão fazendo uso de medicação anti-hipertensiva, confirma a hipertensão arterial
- D) O aumento de peso confirmado pelo IMC = 25,0 Kg/m<sup>2</sup> define a obesidade
- E) Deficiência de peso, alterações do crescimento físico e palidez das pálpebras, língua, unhas e palma da mão, são sinais de anemia ferropriva

28 - Com relação ao Código de Ética do Nutricionista, fazer a devida correlação e assinalar a alternativa **CORRETA**:

- 1- Direitos  Requerer desagravo público ao Conselho Regional de Nutricionistas, quando atingido no exercício da profissão
- 2- Deveres  Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional
- 3- Responsabilidade  Primar pelo decoro profissional, assumindo inteira responsabilidade pelos seus atos em qualquer ocasião  
 Prescrever tratamento nutricional ou outros procedimentos somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional  
 Participar de movimentos reivindicatórios de interesse da categoria

A sequência correta é:

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

## PARTE II - PORTUGUÊS

As questões 29 e 30 referem-se ao texto seguinte:

“O homem hoje em dia desenvolveu para tudo que costumava fazer com o próprio corpo, extensões ou prolongamentos desse mesmo corpo. A evolução de suas armas começa pelos dentes e punhos e termina com a bomba atômica. Indumentária e casas são extensões dos mecanismos biológicos de controle de temperatura do corpo. A mobília substitui o acocorar-se e sentar-se no chão. Instrumentos mecânicos, lentes, televisão, telefones e livros que levam a voz através do tempo e do espaço constituem exemplos de extensões materiais. Dinheiro é meio de estender os benefícios e de armazenar trabalho. Nosso sistema de transportes faz agora o que costumávamos fazer com os pés e as costas. De fato, podemos tratar de todas as coisas materiais feitas pelo homem como extensões ou prolongamentos do que ele fazia com o corpo ou com alguma parte especializada do corpo.”

(Leslie A. White, *The science of culture*)

29 - Das afirmações seguintes:

I – A série de afirmações existentes entre o primeiro e o último período do texto têm a finalidade de desenvolver, explicando, a declaração feita no período inicial, por meio de exemplos esclarecedores.

II – Os transportes como extensão dos pés é um exemplo da afirmação do texto que diz serem todas as coisas materiais, extensões ou prolongamentos do que o homem fazia com o corpo ou com alguma parte dele.

III – É possível dizer que durante o texto encontramos uma série de declarações que têm como objetivo, dar credibilidade ao que é afirmado, já que as afirmações se apoiam em fatos historicamente comprovados.

- A) Estão corretos os itens II e III.
- B) Apenas o item I está correto.
- C) Apenas o item II está correto.
- D) Todos estão corretos.
- E) Estão corretos os itens I e II.

30 - No trecho “De fato, podemos tratar de todas as coisas materiais feitas pelo homem como extensões ou prolongamentos...”, a expressão destacada tem como objetivo:

- A) corrigir declarações feitas anteriormente.
- B) ratificar informação apresentada anteriormente.
- C) ampliar informações já exibidas.
- D) esclarecer informações confusas.
- E) adicionar dados aos já fornecidos.

31 - A frase em que a grafia está inteiramente correta é:

- A) O fato passou despercebido até o momento.
- B) Se você não consertar a porta, não poderá serrá-la, havendo o perigo iminente de um assalto.
- C) Apesar de criticada, a atitude do aluno agradou a muitos, pela espontaneidade e descrição.
- D) Sabia que, se infringisse as normas da escola, poderia sofrer conseqüências desagradáveis.
- E) O grande mal da discussão é que ela não foi orientada pelo bom censo.

32 - Aponte a alternativa que justifica corretamente o emprego das vírgulas na seguinte frase:

Os advogados, com muito cuidado, analisaram o documento.

- A) Isolar adjunto adverbial deslocado.
- B) Isolar o vocativo.
- C) Isolar determinadas expressões explicativas.
- D) Isolar o aposto.
- E) Separar o núcleo do adjunto adverbial de lugar.

33 - Assinale a opção que apresenta somente palavras formadas por derivação parassintética:

- A) pernoitar – encruzilhada – vadiagem
- B) emudecer – esmiuçar – pontaria
- C) embarcar – subterrâneo – avermelhar
- D) desalmado – apedrejar – procura
- E) empobrecer – amanhecer – apolítico

A questão 34 refere-se a charge seguinte:



ANGELI, Folha de S.Paulo, 9 jul. 2004.

34 - Das afirmações seguintes:

I – A palavra “distância” é empregada com um sentido duplo: separação de classes sociais caracterizada pela distância física e divisão pelo poder econômico.

II – O chargista refere-se não só à distância física entre as classes sociais, ao retratar os ricos num navio, mas principalmente à enorme distância entre elas quanto ao poder aquisitivo ou econômico.

III – Através da imagem apresentada, o chargista procura ressaltar a existência de igualdade entre classes sociais no Brasil.

- A) Está correto apenas o item I.
- B) Todos estão corretos.
- C) Estão corretos os itens II e III.
- D) Estão corretos apenas os itens I e III.
- E) Estão corretos apenas itens I e II.



35 - A palavra destacada está incorretamente flexionada na frase:

- A) Os móveis estão presos por cordeizinhos.
- B) Quaisquer que fossem as medidas, ele as impugnava.
- C) Subirei nos paus-de-sebo.
- D) Dois dos guardas-roupas estavam repletos de cupim.
- E) Estrela brilhante lá dos altos-mares.

36 - Indique a alternativa que completa corretamente a frase:

“\_\_\_ anos não ia \_\_\_ terra natal de meus pais, mas daqui \_\_\_ algumas horas estarei lá.”

- A) Há - à - à
- B) Há - à - a
- C) Há - a - a
- D) A - há - a
- E) A - à - a

37 - Podemos classificar como oração subordinada adjetiva restritiva:

- A) Os livros que tomei emprestados da biblioteca são muito antigos.
- B) Os oceanos, que nos fornecem alimentos, estão sendo poluídos.
- C) Todos defendiam esta ideia: que o prédio fosse desapropriado.
- D) Seus amigos confiam em que você vencerá.
- E) Nossa maior preocupação era que chovesse.

38 - Identifique a figura de linguagem apresentada no seguinte trecho:

“As máquinas são adoradas porque são belas, e apreciadas porque conferem poder; são odiadas porque são feias, e detestadas por imporem a escravidão.”

- A) hipérbole
- B) ironia
- C) personificação
- D) antítese
- E) onomatopeia

39 - Das alternativas seguintes, a que apresenta concordância verbal incorreta é:

- A) No futuro, haverá cidades espaciais.
- B) O sobrinho pequeno sempre foi suas alegrias.
- C) Dois metros de tecido foram pouco para fazer a cortina.
- D) Saí quando era uma e quinze.
- E) A fama dos filhos sempre será o grande orgulho do velho.

40 - Identifique a alternativa que torna correta a regência nominal nas seguintes frases:

I – São poucos os cargos \_\_\_ os quais os jovens são aptos.

II – Alguns acontecimentos \_\_\_ que estive alheio eram bastante relevantes.

III – As pessoas \_\_\_ quem ele tem desprezo realmente prejudicaram-lhe a carreira profissional.

- A) para - a - por
- B) para - de - por
- C) para - a - em
- D) a - a - com
- E) a - de - com