



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
ESCOLA DE FORMAÇÃO COMPLEMENTAR DO EXÉRCITO



CONCURSO DE ADMISSÃO / 2015 AO CURSO DE FORMAÇÃO DE
OFICIAIS DO QUADRO COMPLEMENTAR / 2016

PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS
E CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

ÁREA NUTRIÇÃO

INSTRUÇÕES AOS CANDIDATOS

- Esta prova é constituída de 70 itens de múltipla escolha distribuídos em 27 páginas numeradas, excluindo esta capa e 01 cartão de respostas. A prova está assim dividida:
 - Conhecimentos Gerais (Itens numerados de 01 a 30):
 - Língua Portuguesa, Geografia do Brasil, História do Brasil e Língua Estrangeira (Inglês ou Espanhol).
 - Conhecimentos Específicos (Itens numerados de 31 a 70):
 - Nutrição.
- Havendo falta de páginas ou defeitos de impressão, comunique ao aplicador.
- IMPORTANTE:** antes de iniciar a solução da prova, preencha o alvéolo correspondente à sua área no cartão de respostas. (opção 1 CFO/QC)
- As provas e seus gabaritos serão disponibilizados no sítio da Escola em www.esfcex.ensino.eb.br para consulta.
- Tempo total destinado à realização da prova: **04 (quatro) horas.**
- Leia os itens com atenção. Você disporá dos **15** primeiros minutos, após o início da prova, para tirar dúvidas relacionadas, **apenas**, à impressão e montagem desta prova.
- A interpretação dos itens faz parte da resolução. Os aplicadores não responderão a perguntas dessa natureza.
- A prova é estritamente individual, sendo proibida a consulta a qualquer tipo de documento.
- Os candidatos somente poderão sair do local de prova depois de transcorridos dois terços do tempo total destinado à realização da prova, ou seja, duas horas e quarenta minutos após o seu início.
- A partir dos últimos trinta minutos um aplicador, de **10 em 10** minutos, avisará o tempo que falta para o término da prova. O último aviso será dado faltando **01** minuto.
- Utilize somente **caneta esferográfica de tinta azul ou preta** para assinalar e marcar as suas respostas no cartão de respostas.
- A correção do cartão de respostas é feita por sistema de leitura ótica. Portanto, é de fundamental importância o correto preenchimento de todos os campos do cartão de respostas, sendo o mesmo de inteira e exclusiva responsabilidade do candidato.
- Ao terminar a prova levante o braço e aguarde, sentado, até que o fiscal de sala venha recolher o seu cartão de respostas e a sua prova. **Retire-se em silêncio**, após ser atendido pelo oficial aplicador.
- Observação:** o caderno de questões e as folhas de rascunho somente poderão ser levadas pelo candidato após o término do tempo total da prova.

BOA PROVA!!!

INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO CARTÃO DE RESPOSTAS
(CA/2015 AO CFO/QC/2016)

1. ORIENTAÇÕES GERAIS:

- Utilize SOMENTE caneta esferográfica de tinta azul ou preta;
- Preencha COMPLETAMENTE os alvéolos; e
- NÃO ultrapasse os limites dos alvéolos.

2. PREENCHIMENTO DA IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO:

- Preencha o ANO do processo seletivo, o NOME da sua ÁREA, o seu NOME COMPLETO, a sua Guarnição de Exame (GE) e o número da sua SALA.

Vejam os **exemplo**: candidato com NÚMERO DE INSCRIÇÃO 01739-6, FULANO DE TAL, realizará a prova para NUTRIÇÃO no COLÉGIO MILITAR DO RIO DE JANEIRO, na sala nº 500.

MINISTÉRIO DA DEFESA – EXÉRCITO BRASILEIRO		
DECE _x	DESMil	EsFCE _x
CARTÃO DE RESPOSTAS		
ANO: 2015	ÁREA: <i>Nutrição</i>	
NOME: <i>FULANO DE TAL</i>		
GE: <i>Rio de Janeiro - C M R J</i>		
SALA: 500		

- Preencha o seu número de inscrição na primeira coluna vertical à esquerda. Agora, realize a marcação de cada algarismo deste número no alvéolo correspondente da coluna da direita.

Exemplo: NÚMERO DE INSCRIÇÃO 017396.

INSCRIÇÃO	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CA	<input type="checkbox"/>	CFO/QC					<input type="checkbox"/>	2		EIA-QCM	

3. PREENCHIMENTO DAS RESPOSTAS:

- O cartão contém o número dos itens e as alternativas possíveis (A, B, C, D e E); e
- Para cada item só é permitida a marcação de uma única resposta.

Atenção para o tempo limite da prova, pois não será concedido qualquer tempo extra para o preenchimento do Cartão de Respostas!

Veja o exemplo ao lado:

O candidato marcou:

- para o item 01 a letra A
para o item 02 a letra C
para o item 03 a letra D

01	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. ASSINATURA:

Assine o seu nome dentro do espaço reservado para isso. Evite ultrapassar os limites.

Exemplo: candidato cujo nome é FULANO DE TAL.

Fulano De Tal

ASSINATURA

PROVA DE CONHECIMENTOS
ESPECÍFICOSNUTRIÇÃO

31. A alimentação saudável deve conter em quantidade suficiente (recomendada) e de maneira mais completa:

- (A) energia, proteína, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais.
- (B) proteína, energia, ácidos graxos essenciais, fitoquímicos e líquidos.
- (C) energia, proteína, líquidos, vitaminas e minerais e manter o peso.
- (D) energia, proteína, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais e líquidos.
- (E) energia, proteína, ácidos graxos essenciais, líquidos e atividade física regular.

32. Os métodos a serem usados na avaliação do estado nutricional podem ser denominados como métodos diretos ou indiretos. Os métodos diretos são classificados com abordagem objetiva e subjetiva. Sobre os métodos diretos, analise as informações abaixo e, em seguida, marque a opção correta.

- I. Semiologia Nutricional.
- II. Índice de Massa Corporal (IMC).
- III. Exames Laboratoriais.
- IV. Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ASG).

Quais são os métodos subjetivos de avaliação nutricional?

- (A) I, II, III e IV estão corretas.
- (B) Somente I, III e IV estão corretas.
- (C) Somente I e IV estão corretas.
- (D) Somente II, III e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.

33. Analise as afirmativas sobre tratamento não medicamentoso da Hipertensão Arterial e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () No tratamento e controle da Hipertensão Arterial recomenda-se modificações de estilo de vida, em especial mudança no padrão alimentar e prática de atividade física.
- () Controle de peso, manutenção do IMC na faixa de normalidade (adulto: IMC 18,5 - 24,9 kg/m²).
- () Redução do consumo de sal, com recomendação de 2 g/dia de sódio ou 5 g/dia de sal.
- () Consumir dieta rica em frutas, vegetais, alimentos com alta densidade calórica e alto teor de gorduras saturadas e totais.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V – V
- (B) V – V – F – V
- (C) V – F – F – V
- (D) V – V – V – F
- (E) F – F – V – F



34. Em relação às recomendações dietéticas para a redução da hipercolesterolemia, associe as colunas.

RECOMENDAÇÕES

1. Preferir.
2. Consumir com moderação.
3. Ocasionalmente em pouca quantidade.

TIPO DE ALIMENTAÇÃO

- () Manteiga, margarinas sólidas, gorduras de porco e óleo de coco.
- () Pão, arroz, massas, biscoitos e cereais açucarados.
- () Grãos integrais, vegetais crus e cozidos, leite e iogurte desnatado.
- () Adoçantes não calóricos.

A alternativa que representa a sequência correta é:

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

35. Atualmente, ouve-se nos meios de comunicação notícias sobre problemas de saúde relacionados à contaminação de alimentos. Baseando-se nessa informação e em seus conhecimentos sobre o assunto, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. Alimentos enlatados contendo microrganismos anaeróbicos sofrem descontaminação pela abertura da embalagem, já que os microrganismos entrarão em contato com o oxigênio do ambiente.
- II. Presença de coliformes em alimentos prontos para consumo evidencia práticas inadequadas de higiene.
- III. Microrganismos são caracterizados por: seres unicelulares que não são vistos a olho nu; multiplicação rápida; produção de toxinas e esporos.
- IV. A bactéria Salmonela habita o intestino humano, por isso a importância da higiene das mãos sempre após a utilização de sanitários.

- (A) Somente I e II estão corretas.
(B) Somente I e III estão corretas.
(C) Somente II e III estão corretas.
(D) Somente II e IV estão corretas.
(E) Somente III e IV estão corretas.



36. Em relação ao serviço oferecido em restaurantes, associe as colunas.

SISTEMAS

TÉCNICA DE SERVIÇO

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. <i>A La Carte</i> . | () Espeto corrido ou rodízio. |
| 2. <i>Self-service</i> . | () À francesa ou à inglesa. |
| 3. Comodato. | () A peso ou preço fixo. |
| 4. Hospitalar. | |
| 5. Churrascaria. | |

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

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

37. Analise as afirmativas sobre os deveres dos Nutricionistas (Resolução CFN N° 334/2004) e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () Auxiliar os demais profissionais da área de saúde da sua equipe multiprofissional, realizando as atribuições daqueles quando estiverem ausentes, para evitar que o andamento do serviço seja comprometido.
- () Delegar ao estagiário atividades privativas do nutricionista sem a sua supervisão direta, para que o mesmo exercite a profissão.
- () Analisar, com rigor técnico e científico, qualquer tipo de prática ou pesquisa, abstendo-se de adotá-la se não estiver convencido de sua correção e eficácia.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) F – V – V
- (D) F – F – V
- (E) F – F – F



38. Sobre as recomendações nutricionais de Ingestão Dietética de Referência/*Dietary Reference Intakes* (DRIs) para indivíduos saudáveis, analise as proposições abaixo, considerando os quatro níveis de referências, e marque a opção correta.

- I. Necessidade Média Estimada (EAR) é um valor de ingestão diária que estima-se suprir as necessidades de 50% de um grupo de indivíduos saudáveis do mesmo gênero e da mesma faixa etária.
- II. Ingestão Dietética Recomendada (RDA) é um valor de ingestão diária que estima-se suprir as necessidades de praticamente todos (97 a 98%) os indivíduos saudáveis do mesmo gênero e da mesma faixa etária.
- III. Ingestão Adequada (AI) é o limite superior tolerável de ingestão que não coloca o indivíduo em risco.
- IV. Limite Superior de Ingestão (UL) é o valor de ingestão diária recomendado para um grupo de indivíduos saudáveis da mesma faixa etária.

- (A) Somente I e II estão corretas.
- (B) Somente I e III estão corretas.
- (C) Somente II e III estão corretas.
- (D) Somente II e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.

39. Leia o texto abaixo.

“ _____ é um componente essencial para atividades enzimáticas e estabilizador de estruturas moleculares. Participa ainda da síntese e degradação de carboidratos, lipídios e proteínas. As manifestações mais comuns de sua deficiência são: anorexia, alterações no paladar, intolerância a glicose, disfunções imunológicas, retardo de crescimento e alteração da maturação sexual.”

A alternativa que completa corretamente a lacuna do texto acima é:

- (A) Ferro.
- (B) Selênio.
- (C) Zinco.
- (D) Cobre.
- (E) Magnésio.

40. Considerando os princípios que orientaram a ~~elaboração do Guia Alimentar~~ para a População Brasileira, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () A alimentação é mais que a ingestão de nutrientes.
- () Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.
- () Guias alimentares ampliam autonomia nas escolhas alimentares.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) F – V – V
- (D) F – F – V
- (E) F – F – F



41. Sobre a comensalidade, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. Deve-se comer antes de ir a festas e celebrações.
- II. Deve-se evitar comer em companhia, uma vez que isso pode levar ao consumo excessivo de alimentos não recomendados.
- III. Deve-se comer com regularidade e atenção.
- IV. Deve-se buscar comer em ambientes apropriados para este fim.

- (A) Somente I e II estão corretas.
- (B) Somente I e III estão corretas.
- (C) Somente II e III estão corretas.
- (D) Somente II e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.

42. Leia o texto abaixo.

“Estratégias de educação alimentar e nutricional devem apoiar pessoas, famílias e comunidade no sentido de adotarem práticas alimentares promotoras de saúde. Isto inclui utilizar preferencialmente alimentos _____ ou _____ como arroz, feijão, farinhas e leite pasteurizado, em detrimento de produtos _____.”

A alternativa que completa corretamente as lacunas do texto acima é:

- (A) *in natura* – minimamente processados – ultraprocessados
- (B) *in natura* – ultraprocessados – minimamente processados
- (C) minimamente processados – *in natura* – ultraprocessados
- (D) minimamente processados – ultraprocessados – *in natura*
- (E) ultraprocessados – minimamente processados – *in natura*

43. Em relação à Desnutrição Energético-Proteica, associe as colunas.

COLUNA 1

COLUNA 2

- | | |
|---|---|
| 1. Atrofia na musculatura da coxa. | () Indica depleção de tecido muscular na região do gastrocnêmio. |
| 2. Perda da bola de Bichart. | () Indica redução da reserva calórica. |
| 3. Atrofia na musculatura da panturrilha. | () Indica depleção de tecido muscular na região do quadríceps. |
| 4. Albumina baixa. | |

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

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

44. Considerando os diferentes métodos de triagem e diagnóstico nutricional, qual o método considerado padrão para pacientes com Câncer?

- (A) Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ASG).
- (B) Miniavaliação Nutricional (MAN).
- (C) Contagem Total de Linfócitos (CTL).
- (D) Avaliação Global Subjetiva Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP).
- (E) Índice de Massa Corporal (IMC).



45. Leia o texto abaixo.

Segundo a I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica, após definir o valor energético total, a composição do plano alimentar recomendado para a síndrome metabólica deve conter _____ % de carboidratos e _____ % de gorduras do Valor Energético Total, bem como _____ g/kg peso atual/dia de proteínas.

A alternativa que completa adequadamente as lacunas acima é:

- (A) 50 a 60 – 20 a 30 – 1,1 a 1,5
- (B) 45 a 60 – 20 a 30 – 1,1 a 1,5
- (C) 50 a 60 – 25 a 35 – 0,8 a 1,0
- (D) 40 a 60 – 20 a 25 – 1,0 a 1,5
- (E) 40 a 60 – 20 a 25 – 1,5 a 2,0

46. A V Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose considera alguns fatores que promovem impacto sobre a hipercolesterolemia, trigliceridemia e sobre os níveis de HDL-C. Assim, sobre as mudanças alimentares e o estilo de vida indicados para o tratamento de dislipidemias, analise as informações abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de informação verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de informação falsa.

- () Redução do consumo de ácidos graxos trans.
- () Redução da atividade física.
- () Redução de peso.
- () Ingestão de fibras solúveis.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – F – V
- (B) V – F – V – V
- (C) V – F – V – F
- (D) F – V – F – V
- (E) F – F – V – V

47. Leia o texto abaixo.

Segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes a composição nutricional do plano alimentar indicado para portadores de Diabetes Mellitus deve conter _____ de carboidratos, até _____ de gorduras e _____ de proteínas do Valor Energético Total.

A alternativa que completa adequadamente as lacunas acima é:

- (A) 50 a 60% – 30% – 15 a 30%
- (B) 45 a 60% – 30% – 15 a 20%
- (C) 45 a 60% – 30% – 15 a 30%
- (D) 40 a 60% – 25% – 15 a 30%
- (E) 40 a 60% – 25% – 15 a 20%

48. Sobre Terapia Nutricional Enteral, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () É indicado a utilização de hipoclorito de sódio na limpeza de superfícies, utensílios e equipamentos usados no preparo da Terapia Nutricional Enteral.
- () Na prática de higiene pessoal, toda equipe deve manter-se com higiene pessoal diariamente, e os exames de saúde devem ser solicitados apenas na admissão.
- () O acondicionamento da Nutrição Enteral em geladeira deve ser por um período máximo de 24 horas.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) V – F – F
- (D) F – V – V
- (E) F – F – V



49. Quais são as principais recomendações a serem consideradas na prescrição nutricional para o tratamento da Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica?

- (A) Perda ponderal, alimentação com baixo teor de fibra e alimentos com alta carga glicêmica.
- (B) Perda ponderal, alimentação com baixo teor de fibra, seleção de proteína vegetal e carnes brancas.
- (C) Perda ponderal, alimentos com alta carga glicêmica, seleção de proteína vegetal e carnes brancas.
- (D) Perda ponderal, alimentação com alto teor de gordura monoinsaturada e alimentos com alta carga glicêmica.
- (E) Perda ponderal, alimentação com alto teor de fibra, alimentos com baixa carga glicêmica, seleção de proteína vegetal e carnes brancas.

50. Considerando que os ovos sofrem alteração na qualidade durante o período de armazenamento, é correto afirmar que

- (A) nos ovos novos a gema é descentralizada.
- (B) nos ovos frescos a gema é mais achatada.
- (C) nos ovos novos a clara próxima da gema é mais fluida.
- (D) o armazenamento prolongado causa aumento da concentração de CO₂ na clara.
- (E) o envelhecimento promove perda de peso do ovo.

51. Leia o texto abaixo.

_____ é um método de calor seco, onde utiliza-se uma chapa quente com pequena quantidade de óleo.

A alternativa que completa corretamente a lacuna acima é:

- (A) Assar
- (B) Fritar
- (C) Refogar
- (D) Brasear
- (E) Grelhar

52. Analise as informações que representam contaminantes indiretos de alimentos e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de informação verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de informação falsa.

- () Aditivos alimentares.
- () Praguicidas.
- () Antibióticos.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) F – V – V
- (D) F – F – V
- (E) F – F – F

53. Sobre modificação de consistência de dietas artesanais, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () Quanto mais se reduz a consistência, proporcionalmente maior é a concentração de água e nutrientes hidrossolúveis na refeição.
- () A redução da consistência é diretamente proporcional ao teor calórico da preparação em dietas artesanais sem suplemento.
- () Deve-se utilizar preferencialmente a cocção mista para favorecer a concentração de nutrientes.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) F – V – V
- (D) F – F – V
- (E) F – F – F



54. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA publicou em 2004 uma legislação específica para a implantação das Boas Práticas para o segmento de serviços de alimentação, ditando os aspectos estruturais e critérios para manipulação e comercialização dos produtos. Sobre esta legislação, pode-se afirmar que

- (A) a determinação que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos assegurem o controle de qualidade dos alimentos pela Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC é garantida na Resolução RDC 216/2004.
- (B) os alimentos após o processo de cocção devem ser mantidos à temperatura superior a 60 °C, o que é possível garantir se o alimento permanecer dentro da panela tampada.
- (C) por se tratar de uma ferramenta de auxílio às Boas Práticas, foram descritos quatro Procedimentos Operacionais Padronizados na Resolução RDC 216/2004.
- (D) durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação, por isso é obrigatória a utilização de luvas descartáveis em todo o processo.
- (E) segundo a RDC 216/04, o reservatório de água tem que ser higienizado a cada seis meses. Da mesma forma, a água que é recebida pelo abastecimento público tem que ser atestada pela empresa de alimentação através de exames laboratoriais, anualmente.

55. Em relação aos conceitos relacionados aos Procedimentos de Boas Práticas, associe as colunas.

CONCEITO**CARACTERÍSTICAS**

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Sobra. | () Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento. |
| 2. Resto. | |
| 3. Limpeza. | () Arroz preparado e mantido na panela na bancada da cozinha. |
| 4. Desinfecção. | |
| 5. Antissepsia. | () Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis. |
| | () Saladas prontas mantidas na geladeira. |

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

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



56. Os fatores intrínsecos e extrínsecos podem interferir negativa ou positivamente na multiplicação dos microrganismos. Sobre estes fatores, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. Os microrganismos não se desenvolvem em alimentos desidratados. Desta forma, alimentos com atividade de água 0,60 não favorecem o desenvolvimento de bactérias.
- II. Frutas e hortaliças possuem pH entre 4,0 e 4,5, consideradas, portanto, alimentos muito ácidos.
- III. Os microrganismos se alimentam de nutrientes como: açúcares, gorduras, proteínas, vitaminas e minerais.
- IV. Atividade de água, temperatura e umidade relativa são fatores intrínsecos relacionados ao crescimento microbiano.

- (A) Somente I e II estão corretas.
- (B) Somente I e III estão corretas.
- (C) Somente II e III estão corretas.
- (D) Somente II e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.

57. Qual é o principal fator que influencia no tempo de vida útil dos óleos, gorduras e alimentos lipídicos?

- (A) Temperatura de armazenamento.
- (B) Luminosidade.
- (C) Umidade.
- (D) Higiene do ambiente.
- (E) Corrente de ar.

58. Em unidades de alimentação e nutrição, como em outros segmentos, há necessidade de atenção aos custos. Segundo Zanella (2007), tecnicamente, o Ponto de Equilíbrio (PE) é definido como nível de venda

- (A) em que não há lucro nem prejuízo.
- (B) cujo lucro líquido exceda o lucro bruto.
- (C) cujo custo fixo e custo variável são semelhantes.
- (D) que supera o custo em pelo menos 10%.
- (E) em que a expectativa de lucro do proprietário é atingida.

59. Sobre os aspectos físicos de unidades de alimentação e nutrição, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. É obrigatória a instalação de câmaras de congelamento e resfriamento para garantir o controle térmico dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição.
- II. Quando a ventilação natural não está disponível, indica-se a instalação de meios artificiais como ventiladores e exaustores, por exemplo.
- III. Quanto às portas, deve-se ter atenção ao uso ~~de portas de madeira~~, sendo recomendada a utilização de tinta retardante à ação do fogo nas mesmas.
- IV. A configuração geométrica mais indicada para a área de preparo é a circular, favorecendo a visualização de todos os funcionários, ainda que não seja usual.

- (A) Somente I e II estão corretas.
- (B) Somente I e III estão corretas.
- (C) Somente II e III estão corretas.
- (D) Somente II e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.



60. Em relação a profissionais especializados de um restaurante e sua atribuição, associe as colunas.

<u>PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS</u>	<u>ATRIBUIÇÕES</u>
1. <i>Maitre d'hôtel.</i>	<input type="checkbox"/> Prepara carnes, aves e peixes assados e grelhados.
2. <i>Saucier.</i>	<input type="checkbox"/> Responsável pelos serviços do salão e bar.
3. <i>Rôtisseur.</i>	<input type="checkbox"/> Prepara bases para molhos quentes e carnes com molhos.
4. <i>Garde-manger.</i>	<input type="checkbox"/> Recebe as comandas e organiza o atendimento.
5. <i>Aboyer.</i>	
6. <i>Sommelier.</i>	

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) 3 – 2 – 1 – 6
- (B) 3 – 1 – 4 – 6
- (C) 3 – 1 – 2 – 5
- (D) 1 – 2 – 3 – 5
- (E) 2 – 1 – 3 – 6

61. Em relação às recomendações nutricionais para o paciente crítico adulto oncológico, associe as colunas.

<u>COLUNA 1</u>	<u>COLUNA 2</u>
1. Calorias: Fase inicial do tratamento.	<input type="checkbox"/> 25 - 30 kcal/peso atual/dia.
2. Calorias: Fase anabólica/recuperação.	<input type="checkbox"/> $\geq 2,0$ g/kg de peso ideal/dia.
3. Proteínas: Paciente crítico.	<input type="checkbox"/> 20 - 25 kcal/peso atual/dia.
4. Proteínas: Paciente obeso crítico (IMC 30 a 40 kg/m ²).	<input type="checkbox"/> 1,2 a 2,0 g/kg de peso atual.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

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



62. Sobre recomendações nutricionais para paciente crítico adulto oncológico, analise as afirmativas abaixo, colocando entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () Um dos objetivos da Terapia Nutricional no paciente crítico oncológico é modular a resposta inflamatória sistêmica.
- () É considerado critério para indicar a Terapia Nutricional pacientes que não tenham perspectiva de receber alimentação por via oral nos três primeiros dias.
- () A Terapia Nutricional Enteral via sonda deve ser suspensa quando houver obstrução do Trato Gastrointestinal (TGI), vômitos incoercíveis, diarreia persistente e quando o volume residual gástrico for maior que 200 ml após ajustes da dieta e das drogas procinéticas.
- () Deve-se programar o desmame da Terapia Nutricional Enteral via sonda quando o paciente apresenta ingestão por via oral insuficiente (menor que 60 % das necessidades nutricionais) dentro dos três primeiros dias.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V – V
- (B) F – V – F – V
- (C) V – F – F – V
- (D) V – V – V – F
- (E) F – F – V – F

63. Sobre as recomendações nutricionais para pacientes com Hepatite Crônica pelo Vírus C sem Cirrose, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () Recomenda-se de 25 a 40 kcal/kg/peso e 1,2 a 1,5 g/kg/dia de proteína para prevenir ou tratar desnutrição.
- () Carboidrato de 50 a 55 % do VET e lipídeo de 30 a 35 % do VET.
- () Até 5 g de sódio na presença de ascite e edema.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – V – V
- (B) V – F – V
- (C) V – V – F
- (D) F – V – V
- (E) F – F – V

64. Qual é a recomendação de ingestão proteica para pacientes com Síndrome Hepatorrenal que necessitam de terapia Dialítica ou apresentem Desnutrição?

- (A) 0,6 a 0,8 g/kg peso corporal/dia.
- (B) 0,8 a 1,0 g/kg peso corporal/dia.
- (C) 1,0 a 1,2 g/kg peso corporal/dia.
- (D) 1,1 a 1,2 g/kg peso corporal/dia.
- (E) 1,2 a 1,5 g/kg peso corporal/dia.



65. Quais são os principais minerais que devem ser monitorados na Doença Renal Crônica, devido a alterações no metabolismo?

- (A) Cálcio, Fósforo, Cobre, Selênio.
- (B) Cálcio, Fósforo, Zinco, Cromo.
- (C) Sódio, Potássio, Cálcio, Fósforo.
- (D) Sódio, Potássio, Selênio, Cromo.
- (E) Sódio, Potássio, Zinco, Cromo.

66. Sobre recomendações nutricionais para pacientes com Doença Renal Crônica, analise as afirmativas abaixo e, em seguida, coloque entre parênteses a letra “V”, quando se tratar de afirmativa verdadeira, e a letra “F”, quando se tratar de afirmativa falsa.

- () A recomendação de proteína para pacientes estáveis em diálise peritoneal contínua é de 1,2 a 1,3 g/kg/dia.
- () A recomendação de carboidrato oral para pacientes em diálise peritoneal contínua é de 35 % do total de calorias.
- () Na prescrição nutricional do paciente com diálise peritoneal devemos considerar a glicose do dialisato.
- () Na diálise peritoneal contínua a recomendação diária de fibras é de 20 a 30 g.

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) V – F – V – V
- (B) V – V – V – V
- (C) V – V – F – F
- (D) F – F – V – V
- (E) F – F – V – F

67. Considerando os fatores de correção e cocção, pode-se afirmar que

- (A) tanto o fator de cocção quanto correção indicam perdas que os alimentos sofrem da compra ao cozimento.
- (B) o fator de correção promove a perda durante o pré-preparo e o fator de cocção o aumento de peso após o cozimento.
- (C) o fator de correção pode ser maior ou igual a um e o fator de cocção pode ser maior, igual ou menor que um.
- (D) quanto maior o fator de correção menor a perda que o alimento sofre durante o pré-preparo.
- (E) quanto maior o fator de cocção menor o rendimento da preparação.

68. Sobre o congelamento de frutas e hortaliças, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. As enzimas envolvidas no escurecimento de frutas e vegetais congelados não são destruídas pelo frio.
 - II. De modo geral, a perda de nutrientes e vitaminas ocorre na fase de resfriamento, pré-congelamento e branqueamento.
 - III. Considerando que as baixas temperaturas inibem o crescimento de microrganismos, este pode ser considerado um método de redução microbiana.
 - IV. A variação de temperatura não altera o tamanho dos cristais de gelo.
- (A) Somente I e II estão corretas.
 - (B) Somente I e III estão corretas.
 - (C) Somente II e III estão corretas.
 - (D) Somente II e IV estão corretas.
 - (E) Somente III e IV estão corretas.



69. Sobre a migração de constituintes das embalagens de alimentos, analise as proposições abaixo e marque a opção correta.

- I. A migração é considerada tão pequena que não se observa resposta biológica a longo prazo.
- II. Os aditivos utilizados na formulação das embalagens podem sofrer transformações químicas durante a fabricação das mesmas, dificultando sua identificação.
- III. A migração de monômeros de embalagens plásticas depende das características físico-químicas dos alimentos em contato.
- IV. Embalagens PET (polietileno tereftalato) destinadas ao uso único oferecem baixa resistência ao teste dos choques repetidos.

- (A) Somente I e II estão corretas.
- (B) Somente I e III estão corretas.
- (C) Somente II e III estão corretas.
- (D) Somente II e IV estão corretas.
- (E) Somente III e IV estão corretas.

70. Em relação à Análise de Perigo em Pontos Críticos de Controle (APPCC), associe as colunas.

PERIGO

- 1. Risco.
- 2. Gravidade.
- 3. Ponto crítico.
- 4. Monitoramento.
- 5. Verificação.
- 6. Ponto crítico de controle.

PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

- () Procedimento no qual uma medida de controle preventivo pode ser exercida para eliminar, prevenir ou minimizar um perigo.
- () Confirmação dos procedimentos durante cada ponto crítico de controle.
- () Magnitude do perigo ou as consequências resultantes quando existem os perigos.
- () Local ou situação onde podem estar presentes os perigos (contaminação, sobrevivência e multiplicação).

A alternativa que apresenta a sequência correta é:

- (A) 3 – 4 – 1 – 6
- (B) 3 – 1 – 4 – 6
- (C) 3 – 4 – 2 – 6
- (D) 6 – 5 – 3 – 4
- (E) 6 – 4 – 2 – 3

FINAL DA PROVA



