

**MARINHA DO BRASIL**  
**DIRETORIA DE ENSINO DA MARINHA**

*(CONCURSO PÚBLICO PARA INGRESSO NO CORPO  
DE SAÚDE DA MARINHA – QUADRO DE APOIO À  
SAÚDE / CP-CSM-S/2015 )*

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE  
MATERIAL EXTRA**

**NUTRIÇÃO**

- 1) Com relação à suplementação de nutrientes para reduzir o risco de pré-eclâmpsia em gestantes, é correto afirmar que é recomendável
- (A) o uso de altas doses de óleo de peixe.
  - (B) a combinação de vitamina C e E como estratégia preventiva contra a doença.
  - (C) a suplementação de ômega 3 associada às vitaminas do complexo B.
  - (D) o uso de suplemento de cálcio associado à dieta hipoproteica e hipolipídica.
  - (E) a suplementação de vitamina C, E, cálcio, magnésio e dieta hipoproteica.
- 2) Qual é a alteração mais frequente causada por compostos alergênicos contidos em alimentos que apresentam, além das proteínas, alguns aditivos, como corantes, conservantes e realçadores de aroma, sobretudo tartrazinas, sulfitos e glutamato de sódio?
- (A) Diarreia.
  - (B) Urticária.
  - (C) Rinite.
  - (D) Asma.
  - (E) Rinoconjuntivite.
- 3) O dessalgue consiste na etapa em que as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras. Com relação a essas condições, assinale a opção correta.
- (A) As trocas de água são realizadas no máximo a 31°C.
  - (B) A retirada do sal pode ser feita através da fervura em solução básica com a concentração diferente da concentração do produto.
  - (C) O dessalgue deve ser feito em temperatura ambiente.
  - (D) Realizar o dessalgue sempre em água corrente.
  - (E) O dessalgue pode ser feito em água sob refrigeração de até 4°C.

- 4) Que suplemento tem efeitos importantes no estado de recuperação pós exercício, pois auxilia a remoção da amônia do sistema circulatório, além de estimular a secreção de hormônio do crescimento?
- (A) Aminoácidos de cadeia ramificada.
  - (B) Creatina.
  - (C) Arginina.
  - (D) Glutamina.
  - (E) Carnosina.
- 5) Assinale a opção que NÃO corresponde a uma alteração decorrente da ressecção total do estômago.
- (A) Disgeusia.
  - (B) Anemia perniciosa.
  - (C) Má digestão proteica.
  - (D) Trânsito intestinal acelerado.
  - (E) Saciedade precoce.
- 6) O papel da vitamina E na estabilidade genômica é
- (A) prevenir a oxidação do DNA e lipídios.
  - (B) manter a metilação do DNA.
  - (C) agir como cofator da glutationala peroxidase.
  - (D) participar da clivagem e remontagem do DNA.
  - (E) compor os citocromos mitocondriais.

7) Com relação às vantagens e desvantagens da localização da sonda em terapia nutricional enteral, coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) A localização gástrica promove maior tolerância a fórmulas variadas.
- ( ) A localização duodenal/jejunal propicia maior facilidade de saída accidental da sonda.
- ( ) A localização gástrica promove baixo risco de aspiração em pacientes com dificuldades neuromotoras de deglutição.
- ( ) O posicionamento da sonda é fácil quando sua localização é duodenal/jejunal.
- ( ) Uma desvantagem da localização duodenal/jejunal é que esta requer fórmulas normo ou hiposmolares.

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

8) Além de atuar na formação e na saúde óssea, o silício também tem relação com os vasos sanguíneos e com a aterosclerose. Assinale a opção que apresenta as maiores fontes alimentares desse elemento-traço.

- (A) Banana, leite de vaca e laranja.
- (B) Chá de folhas, arroz integral e aveia.
- (C) Bife, maçã e batata.
- (D) Peito de frango, morango e cereja.
- (E) Queijo, melão e peito de peru.

9) Para obtenção do diagnóstico da anemia ferropriva, na ausência de quadros infecciosos e/ou inflamatórios, qual o melhor exame laboratorial para determinar o balanço negativo de ferro?

- (A) Ferro sérico.
- (B) Hematócrito.
- (C) Hemoglobina.
- (D) Ferritina sérica.
- (E) Proteína ligadora de retinol.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 10) São recomendações da Portaria CVS-5/2013 para a estrutura física das áreas de manipulação das Unidades de Alimentação e Nutrição:
- (A) portas e janelas de superfície lisa, cores claras, ajustadas aos batentes e sem fechamento automático.
  - (B) forros e tetos com acabamento liso, impermeável, lavável, sem aberturas e telas para ventilação.
  - (C) o pé direito deve ser de, no mínimo, 4 metros no andar térreo, e de 2 metros em andares superiores.
  - (D) a ventilação deve garantir conforto térmico, sem ventiladores ou aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.
  - (E) devem ser utilizados aparelhos de ar condicionado e aberturas nas paredes para circulação natural do ar.
- 11) Com relação à Síndrome Lipodistrófica em pacientes infectados pelo vírus HIV que recebem terapia antirretroviral, assinale a opção correta.
- (A) A resistência à insulina é uma das alterações metabólicas que pode ser vista nesses pacientes.
  - (B) Os pacientes apresentam redistribuição da gordura corpórea, com diminuição dos tecidos adiposos subcutâneo e visceral.
  - (C) A dislipidemia é caracterizada pelo aumento de triglicerídios e baixos níveis de colesterol sanguíneo.
  - (D) É observado aumento de LDL, VLDL e HDL colesterol.
  - (E) A face é a única parte do corpo que não sofre alteração.
- 12) De acordo com dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), os cortes suínos que apresentam equivalência ou vantagem, com relação ao teor de colesterol, quando comparados a outros cortes de carnes comuns na dieta do brasileiro, são:
- (A) lombo e bisteca.
  - (B) costela e bisteca.
  - (C) lombo e papada.
  - (D) costela e lombo.
  - (E) papada e bisteca.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

13) Com relação às práticas de aleitamento materno, coloque V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo, assinalando a seguir a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) Mães com mamilos planos ou invertidos podem ter dificuldade inicial para amamentar, mas tal condição não é impedimento, pois o bebê forma o bico com a aréola.
- ( ) A diminuição da produção de leite pode estar relacionada à técnicas inadequadas de amamentar ou ansiedade materna.
- ( ) As disfunções lactogênicas mamárias causadas por fatores anatômicos e fisiológicos são frequentes.
- ( ) O aparecimento de mastite não está relacionado às técnicas erradas de amamentação.
- ( ) Os ductos lactíferos bloqueados podem estar relacionados ao longo intervalo entre as mamadas.

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

14) Com relação aos utensílios e equipamentos utilizados durante o processamento dos alimentos, aqueles que podem ser classificados como de baixo e de alto risco de causar DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) são, respectivamente:

- (A) cortador de frios e moedor de carne.
- (B) moedor de carne e batedeira.
- (C) batedeira e utensílios de mesa (colheres, copos de vidro).
- (D) utensílios de mesa (colheres, copos de vidro) e cortador de frios.
- (E) placas de propileno e batedeira.

- 15) Com relação à alimentação complementar do lactente, é correto afirmar que
- (A) a partir dos 6 meses, a criança já pode receber os alimentos preparados para a família.
  - (B) os alimentos complementares devem ser iniciados aos 6 meses de idade e oferecidos três vezes ao dia (2 papas de fruta e uma salgada).
  - (C) deve substituir as mamadas no peito.
  - (D) a criança não deve ser amamentada após receber uma refeição.
  - (E) deve ser iniciada aos 5 meses de idade para atender às necessidades nutricionais da criança que apresenta ganho ponderal excessivo.
- 16) Uma das limitações da utilização do recordatório alimentar de 24 horas como método para coletar a história dietética é que
- (A) é demorado e difícil.
  - (B) não representa necessariamente a ingestão alimentar habitual.
  - (C) exige que o paciente saiba ler e escrever.
  - (D) não identifica tipos de alimentos e horários de refeições.
  - (E) influencia o padrão alimentar do paciente.
- 17) Segundo a Organização Mundial de Saúde (1984), assinale a opção que apresenta os fatores que influenciam na sobrevivência de agentes patógenos e contribuem para surtos de DTAs (Doenças Transmitidas por alimentos).
- (A) Recipientes tóxicos.
  - (B) Aditivos acidentais.
  - (C) Alimentos de fonte insalubre.
  - (D) Reaquecimento insuficiente.
  - (E) Preparação com excessiva antecipação.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 18) Com relação ao uso de nutrientes antioxidantes em pacientes oncológicos, assinale a opção INCORRETA.
- (A) Todos os pacientes oncológicos se beneficiam com uma alimentação rica em frutas e vegetais fontes de antioxidantes.
  - (B) Um dos benefícios do uso de antioxidantes no paciente oncológico consiste na melhor tolerância ao tratamento quimioterápico.
  - (C) Dentre os antioxidantes não enzimáticos, pode-se citar os carotenoides, a vitamina C, vitamina E, o selênio e os flavonoides.
  - (D) Uma característica importante dos nutrientes é a ação nas três linhas de defesa orgânicas contra os radicais livres: prevenção, interceptação e reparo.
  - (E) Não existem contraindicações no uso de suplementos nutricionais com antioxidantes no paciente oncológico, sendo recomendadas doses acima da Dietary Reference Intakes (DRI).
- 19) Qual fitoterápico tem sido usado com sucesso na terapia de suporte para o fígado, após este ser exposto a várias substâncias tóxicas?
- (A) *Silibum marianum*.
  - (B) *Panax ginseng*.
  - (C) *Gymnema sylvestre*.
  - (D) *Cúrcuma longa*.
  - (E) *Avena sativa*.
- 20) Qual aminoácido é utilizado na síntese de creatina, da molécula heme e da glutatona?
- (A) Tirosina.
  - (B) Lisina.
  - (C) Glicina.
  - (D) Arginina.
  - (E) Triptofano.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15



- 21) Assinale a opção que apresenta a característica físico-química dos alimentos que NÃO influencia na migração de aditivos de embalagens, como ftalatos e bisfenol A, para os alimentos.
- (A) Teor de álcool.
  - (B) pH.
  - (C) Percentual de proteínas.
  - (D) Percentual de lipídios.
  - (E) Presença de óleos essenciais.
- 22) Uma das principais ações das catecolaminas (epinefrina e norepinefrina) é ativar a lipase hormônio sensível na mobilização dos triacilgliceróis do tecido adiposo. Qual aminoácido é o precursor na formação dessas catecolaminas?
- (A) Fenilalanina.
  - (B) Glicina.
  - (C) Tirosina.
  - (D) Glutamina.
  - (E) Cisteína.
- 23) Assinale a opção que apresenta dois medicamentos que causam aumento nos valores do teste oral de tolerância à glicose (TOTG).
- (A) Heparina e ácido nicotínico.
  - (B) Inibidores de monoamina oxidase e heparina.
  - (C) Fenilbutazona e corticosteroides.
  - (D) Anticoncepcionais orais e corticosteroides.
  - (E) Cumarínicos e anticoncepcionais orais.
- 24) Qual a quantidade de fibras recomendada para crianças com idade inferior a 2 anos, sendo facilmente ultrapassada quando os dez passos para a alimentação saudável são cumpridos?
- (A) 2g
  - (B) 4g
  - (C) 5g
  - (D) 7g
  - (E) 8g

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 25) Com relação aos compostos da fibra alimentar, correlacione os componentes às suas propriedades e assinale a opção correta.

COMPONENTES	PROPRIEDADES
I - Amido resistente	( ) Parcialmente fermentada pela microbiota colônica; tem o efeito de reduzir em 50% o impacto glicêmico; apresenta propriedades prebióticas.
II - Mucilagens	( ) Presente nas leguminosas e banana verde; tem efeitos positivos sobre a saciedade e funcionamento intestinal.
III- Polidextrose	( ) Presente nas células externas de alguns tipos de sementes; esses componentes são utilizados como espessantes e geleificantes e podem reter ácidos biliares.
IV - Frutanos	( ) É o principal componente da parede celular dos vegetais; tem capacidade de reter água e formar soluções viscosas. ( ) Presente em cereais e raízes tuberosas como a yacon; são altamente fermentáveis e possuem propriedades prebióticas.

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

- 26) No tratamento da hipercapnia, uma das complicações metabólicas da nutrição enteral, consiste em

- (A) adequar a oferta calórica, que está aumentada.  
(B) aumentar a oferta hídrica.  
(C) aumentar a oferta de cálcio.  
(D) restringir a oferta de potássio.  
(E) restringir a oferta hídrica.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 27) Qual a medida mais sensível de massa muscular utilizada na avaliação nutricional de pessoas idosas?
- (A) Índice de massa corporal.
  - (B) Prega cutânea subescapular.
  - (C) Prega cutânea do bíceps.
  - (D) Circunferência da panturrilha.
  - (E) Peso corpóreo.
- 28) O consumo excessivo de leite de vaca está associado à obesidade entre crianças menores de dois anos, devendo estar limitado a
- (A) 400 ml/ dia.
  - (B) 500 ml/ dia.
  - (C) 600 ml/ dia.
  - (D) 700 ml/ dia.
  - (E) 800 ml/ dia.
- 29) Com relação à metodologia de contagem de carboidratos utilizada no planejamento dietético de pacientes diabéticos, assinale a opção correta.
- (A) Cada porção de carne excedente em uma mesma refeição deve ser contabilizada quando se utiliza a lista de equivalentes ou substituição.
  - (B) Não é possível a elaboração de um plano alimentar baseado no contexto de uma alimentação saudável.
  - (C) Os vegetais só são contabilizados se forem ingeridas mais de 4 porções por dia.
  - (D) Conforme a regra geral, uma unidade de insulina rápida ou ultrarrápida cobre 20 gramas de carboidrato ou uma substituição.
  - (E) As fibras devem ser somadas no valor total de gramas de carboidratos.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 30) Com relação aos três tipos de pontos críticos de controle (PCC), que existem no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), assinale a opção correta.
- (A) O PCCp possui efeito bactericida para microrganismos na forma vegetativa.
  - (B) O PCCe possui efeito bacteriostático para microrganismos patogênicos.
  - (C) O cozimento, a fervura e a pasteurização são exemplos de PCCp.
  - (D) O PCCr retarda a multiplicação dos microrganismos e reduz a quantidade dos mesmos.
  - (E) A lavagem e a desinfecção do ambiente são exemplos de PCCe.
- 31) Com relação ao arroz, é correto afirmar que:
- (A) para o preparo do arroz parboilizado, é indispensável o processo de dextrinização.
  - (B) o arroz arbóreo exige mais tempo de cocção para que se atinja uma preparação viscosa.
  - (C) a imersão em água é uma das etapas do pré-preparo de arroz a ser empregado em preparações como sushis e temakis.
  - (D) o uso do arroz polido adapta-se melhor às preparações secas, como cortes de carnes sem molho e misturas vegetais, como *ratattouille*.
  - (E) o arroz parboilizado é o mais indicado como acompanhamento de preparações como estrogonofe.
- 32) Com relação à intolerância à lactose, é correto afirmar que
- (A) na hipolactasia primária do adulto, a enzima lactase está ausente ou inativa.
  - (B) a má absorção de lactose sempre provoca sintomas de intolerância.
  - (C) a intolerância à lactose congênita, caso não seja diagnosticada precocemente, pode levar a óbito.
  - (D) a hipolactasia primária do adulto é transitória e reversível.
  - (E) na intolerância à lactose congênita, a expressão da enzima lactase é normal, mas diminui ao longo da vida.

- 33) Assinale a opção que apresenta três fatores antinutricionais presentes na soja.
- (A) Inibidores de tripsina, avidina e antocianina.
  - (B) Rafinose, estaquiase e avidina.
  - (C) Polifenóis, antocianina e inibidores de tripsina.
  - (D) Oligossacarídeos, fitatos e oxalatos.
  - (E) Inibidores de tripsina, fitatos e polifenóis.
- 34) A curva ABC é uma ferramenta gerencial que tem sido bastante utilizada na administração de estoques em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Com relação a essa curva, assinale a opção correta.
- (A) Os itens do grupo A são os mais numerosos e tendem a ultrapassar os 45% da totalidade de itens no estoque.
  - (B) Os itens do grupo C merecem um tratamento administrativo preferencial, tendo em vista seu poder de contribuição nos gastos.
  - (C) Os itens classificados como do grupo B poderão ser submetidos a um sistema de controle administrativo mais simples que os do grupo A e C.
  - (D) Um exemplo de item do grupo A seria o peito de frango sem osso, o qual representa um item de custo mensal intermediário.
  - (E) Os itens que constituem aproximadamente 10% do valor do custo mensal são considerados itens do grupo C.
- 35) Com relação à impedância biolétrica (BIA), é correto afirmar que
- (A) parece subestimar os percentuais de massa corpórea magra (MCM).
  - (B) a água corpórea total (ACT) e a gordura corporal são bons condutores de corrente elétrica.
  - (C) a alteração do estado de hidratação é a principal limitação do método.
  - (D) em pacientes portadores de obesidade grau III, quando submetidos à cirurgia bariátrica, a BIA está contraindicada.
  - (E) em pacientes com câncer a BIA tem tendência a subestimar a MCM e a ACT, particularmente em pessoas de baixo peso.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 36) Níveis séricos elevados de calcidiol, aliados a uma maior ingestão alimentar da vitamina D, estão associados à redução do risco de algumas doenças crônicas não transmissíveis. Assinale a opção que apresenta duas dessas doenças.
- (A) Osteoporose e lupus.
  - (B) Alguns tipos de câncer e esclerose múltipla.
  - (C) Diabetes e depressão.
  - (D) Doenças cardiovasculares e obesidade.
  - (E) Cirrose hepática e osteoporose.
- 37) Com relação à escolha do piso para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), não basta apenas dimensioná-lo, pois outros fatores devem ser considerados, dentre eles, pode-se destacar que
- (A) referente à cor, seu índice de reflexão deve estar situado entre 45 e 50%.
  - (B) o piso deve ter vários níveis, favorecendo o deslocamento de carros que auxiliam no desenvolvimento das tarefas.
  - (C) a resistência ao ataque de substâncias corrosivas, assim como a permeabilidade, são características secundárias, pois não comprometem a eficiência do processo operacional.
  - (D) a característica antiderrapante não necessita ser observada, pois repercute indiretamente nos índices de acidentes de trabalho.
  - (E) a aplicação do piso monolítico deve ser considerada, visto ser um fator que favorece a higienização.
- 38) De acordo com a IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemia e Prevenção de Aterosclerose, para avaliação do perfil lipídico, recomenda-se
- (A) aguardar em torno de 8 semanas após qualquer doença ou cirurgia e em estados de inanição.
  - (B) realizar jejum alimentar de 8 horas antes da realização do exame.
  - (C) manter a dieta habitual por, pelo menos, 2 dias antes da realização do exame.
  - (D) evitar qualquer tipo de exercício físico nas 72 horas que antecedem o exame.
  - (E) realizar o exame a partir de 6 meses após o parto.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 39) No preparo de frituras, em Unidades de Alimentação e Nutrição, devem-se utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) indicados para essas atividades dentre os quais podem ser citados:
- (A) Avental de PVC, luva de malha de aço e óculos de segurança.
  - (B) Avental antichamas, mangotes de lona e óculos de segurança.
  - (C) Avental de PVC, luvas e botas de PVC.
  - (D) Avental antichamas, luvas e botas de PVC.
  - (E) Luva de malha de aço, mangote de lona e óculos de segurança.
- 40) Após o descongelamento, as carnes em geral, devem ser mantidas a 4°C e serem consumidas em até quantas horas?
- (A) 12
  - (B) 24
  - (C) 36
  - (D) 48
  - (E) 72
- 41) Na fase inicial do paciente submetido à colectomia, recomenda-se
- (A) reduzir ou suprimir a lactose da dieta.
  - (B) utilizar suplementos de fibra vegetal insolúvel.
  - (C) reduzir o fracionamento da alimentação para quatro refeições ao longo do dia.
  - (D) manter-se em pé nos primeiros 30 minutos após as refeições.
  - (E) reduzir a ingestão de líquidos para até 1 litro por dia.
- 42) Com relação ao processo de armazenamento de alimentos sob refrigeração, assinale a opção INCORRETA.
- (A) As carnes bovinas, suínas, aves e outras, podem ser armazenadas em até 4°C por 72 horas.
  - (B) Os alimentos pós-cozção podem ser armazenados em até 4°C por 24 horas.
  - (C) Os pescados refrigerados e seus produtos crus podem ser armazenados a 4°C por 24 horas.
  - (D) Os ovos podem ser armazenados por até 10°C por 14 dias.
  - (E) A maionese, mesmo quando misturada a outros alimentos, pode ser armazenada em até 10°C por 24h ou em até 6°C por 48 horas.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 43) No tratamento nutricional da doença hepática gordurosa não alcoólica, recomenda-se
- (A) estimular o consumo de alimentos ricos em zinco e selênio pois são poderosos antioxidantes.
  - (B) substituir a proteína animal por proteína de soja.
  - (C) seguir uma dieta hipolipídica, excluindo a ingestão de ovos.
  - (D) reduzir rapidamente o peso corpóreo.
  - (E) evitar a ingestão de ácidos graxos ômega 3 pois estimulam a beta oxidação.
- 44) Qual é o nome dado à bebida não fermentada, obtida da dissolução em água potável de parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionada de açúcares e que, geralmente, contém entre 20 e 30% do teor de polpa de fruta, não podendo apresentar aromas e corantes artificiais?
- (A) Suco.
  - (B) Refresco.
  - (C) Néctar.
  - (D) Shake.
  - (E) Bebida de fruta.
- 45) Com o objetivo de suprimir o crescimento gastrintestinal de *Candida albicans*, aconselha-se evitar o consumo de carboidratos simples e incluir na dieta alimentos com ação antifúngica, como
- (A) óleo de orégano e alho.
  - (B) cacau e óleo de cravo.
  - (C) banana e alecrim.
  - (D) óleo de peixe e tomate.
  - (E) castanha-do-Brasil e abacate.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15



- 46) Com relação às medidas e indicadores antropométricos recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e adotados pelo Ministério da Saúde na avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes, é correto afirmar que:
- (A) O indicador peso/idade apresenta maior sensibilidade para crianças maiores de dois anos.
  - (B) O indicador peso/idade apresenta limitação importante por não considerar as diferenças de estatura das crianças avaliadas.
  - (C) O indicador estatura/idade pode ser usado isoladamente para avaliação nutricional, pois estima o estado nutricional atual.
  - (D) O indicador peso/estatura é sensível para avaliação de alterações recentes de peso, e tem sido adotado pelo Ministério da Saúde para avaliação nutricional de adolescentes.
  - (E) Os indicadores peso/estatura e IMC para a idade foram adotados pelo Ministério da Saúde na avaliação do estado nutricional de adolescentes e crianças de 0 a 10 anos.
- 47) Qual a erva aromática cujo sabor de suas folhas é fortemente aromático e picante, muito utilizada em preparações de alimentos e que, por conter tanino, óleo essencial, borneol, cineol e outros princípios ativos, também é muito utilizada na indústria farmacêutica?
- (A) Alfavaca.
  - (B) Coentro.
  - (C) Estragão.
  - (D) Alecrim.
  - (E) Aipo.
- 48) Assinale a opção que corresponde a uma consequência do uso de fornos combinados para a produção de alimentos.
- (A) Diminui a eficiência do uso do calor.
  - (B) Aumenta o tempo de cocção.
  - (C) Menor desidratação do alimento.
  - (D) Menor rendimento em peso do alimento.
  - (E) Restringe a capacidade de produção de refeições.

Prova : Amarela  
Profissão : NUTRIÇÃO

Concurso : CSM-S/15

- 49) A avaliação de sobras de uma Unidade de Alimentação e Nutrição servirá para medir
- (A) a qualidade dos gêneros adquiridos.
  - (B) falhas do treinamento em relação ao porcionamento.
  - (C) qualidade dos utensílios utilizados.
  - (D) qualidade dos equipamentos utilizados.
  - (E) subdimensionamento do fator de correção.
- 50) Um dos elementos tóxicos com o qual o ser humano pode ter contato é o mercúrio. A intoxicação causada por esse elemento pode causar insônia, fadiga, gosto metálico na boca, dores articulares, dentre outros sintomas. Assinale a opção que apresenta uma das possíveis fontes de contaminação por mercúrio.
- (A) Vegetais verdes.
  - (B) Leites e seus derivados.
  - (C) Cereais refinados.
  - (D) Ovos.
  - (E) Peixes e frutos do mar.