



**ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS
MUNICÍPIO DE JOAÇABA**

CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2015

PROVA TEÓRICO-OBJETIVA

NUTRICIONISTA

Nome do candidato: _____

Número de Inscrição: _____

INSTRUÇÕES AO CANDIDATO:

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem este Concurso Público.

1. Verifique se este caderno contém 40 (quarenta) questões. Caso contrário, solicite ao fiscal da sala a sua substituição.
2. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D, E, sendo apenas 1 (uma) resposta correta.
3. O tempo para a realização da prova é de 3 (três) horas, incluindo o preenchimento da grade de respostas. O candidato só poderá retirar-se do recinto da prova após 1 (uma) hora do início da aplicação e em nenhuma hipótese poderá levar consigo este caderno de provas. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a ata de prova.
4. Nenhuma informação sobre as instruções e/ou conteúdo das questões será dada pelo fiscal, pois são parte integrante da prova.
5. No Caderno de Provas o candidato poderá rabiscar, riscar, calcular, etc.
6. Os gabaritos preliminares serão divulgados conforme o Cronograma de Execução no site: www.legalleconcursos.com.br.
7. Você pode anotar suas respostas no Cartão-resposta rascunho e levar consigo.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir para responder às questões de números 01 a 10.

QUE DEUS NOS AJUDE

Recentemente celebramos o Dia Internacional da Mulher. Contrariando muitos, talvez mais sofisticados do que eu, gosto de quaisquer dessas datas “oficiais”. Não acho que basta dizer que “todo dia é dia da mãe, do pai, da mulher, do professor”. Um momento especial traz _____ tona sentimentos que talvez a banalidade e lutas do dia a dia estejam abafando.

Não considero caretice lembrar certas datas ou pessoas de um jeito diferente, com um abraço mais afetuoso, uma flor, uma lembrança, um almoço que reúne gente querida. Pois o cotidiano apresenta o perigo da banalização: nem nos damos conta da importância daquela pessoa em nossa vida. Mas, se for caretice, que bom às vezes ser careta. E cuidado com o preconceito contra os caretas... Já temos juízes e árbitros demais, moralistas demais, arrogantes demais, cercando todos os setores da nossa vida pública e pessoal.

Volto ao assunto da mulher. Na véspera deste dia 8 de março, duas coisas me deixaram envergonhada de ser mulher brasileira. Uma foi a invasão do exército de mulheres camponesas de rosto tapado e foices e paus nas mãos, destruindo – pasmem! – mudas de eucalipto, fruto de décadas de pesquisas, estudos e esforços de cientistas, que estavam colocando o Brasil – ao menos nisso, pois andamos na rabeira em quase tudo – _____ frente no mundo científico. Eram mudas de eucalipto destinadas a reflorestamento e produção de papel, para evitar desmatamentos.

Cientistas experientes choraram junto com funcionários calejados: o desconsolo foi geral, como em outras ocasiões semelhantes, inclusive uma invasão e destruição no laboratório de biotecnologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, onde foram aniquilados, ante os olhos estarecidos do mundo, resultados de pesquisas preciosas para o progresso do país e menos miséria.

Essas hordas preferem que se desmate a Floresta Amazônica e a Mata Atlântica para produzir papel? Isso prova como as massas são manipuláveis, caindo na indigência mental que não deixa

enxergar a realidade. Se isso faz parte dos exércitos que o ex-presidente Lula andou convocando, que Deus nos ajude.

Outro fato que me preocupou nesses dias foi, mais uma vez, a tentativa de uma figura do governo de banir Monteiro Lobato, o grande e maravilhoso escritor, das escolas (e possivelmente da literatura brasileira). A primeira coisa que me veio _____ mente foi queimarem, na Alemanha hitlerista, obras dos mais renomados autores, como parte de purificação “racial”.

Essa tentativa de criminalizar Monteiro Lobato é uma calamidade, um desrespeito à cultura brasileira, uma ignorância dos períodos históricos em que cada obra se situa, um perigoso ataque à liberdade, uma desconsideração com os próprios negros e um inadmissível estímulo a mais preconceito.

Enfatizo que tenho pessoas negras na minha família, como árabes e judias, e que nem me orgulho disso nem me preocupo: para mim, para nós, é apenas natural. É crime instigar o ódio “racial” e de classes, que vemos em afirmações ignorantes como “os brancos de olhos azuis não querem que vocês tenham nada”, ou “as elites odeiam os pobres”. Ignorar a superação das diferenças, desrespeitar a cultura, e a arte, regalar-se no rancor e no preconceito, isso tudo é tão sério como ignorar a realidade atual que envolve corrupção, omissão, mentiras e nossos direitos ameaçados.

A chamada “lista de Janot” revelou dados espantosos sobre o desvio de bilhões que deveriam favorecer o povo tão necessitado. Só investigação e punição rigorosas podem limpar a honra do país e dos brasileiros.

As forças políticas que imperam por aqui permitem muitas dúvidas e receios quanto a isso, mas nem a mais irreal divagação nem a mais doce retórica podem ocultar os riscos que corre a nossa democracia roída pela corrupção. Precisamos de uma liderança firme e competente para que, vencida a dramática situação atual, a gente deixe o fundo do poço e recupere a dignidade que nos roubaram.

E mais uma vez eu digo: que Deus nos ajude!

Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/blog/ricardosetti/politica-cia/lya-luft-e-a-democracia-roida-pela-corrupcao-que-deus-nos-ajude/>> Acesso em: 27/03/2015

01. São acentuadas pela mesma regra da palavra “juízes” a palavra da alternativa:

- (A) Árabe.
 - (B) Ódio.
 - (C) Roída.
 - (D) Atlântica.
 - (E) Exército.
-

02. Assinale a alternativa que preenche corretamente as linhas contínuas do texto.

- (A) a – a – à.
 - (B) a – à – à.
 - (C) à – à – à.
 - (D) à – à – a.
 - (E) à – a – a.
-

03. No trecho “Que Deus nos ajude!”, a palavra “que” classifica-se como:

- (A) Advérbio.
 - (B) Pronome interrogativo.
 - (C) Conjunção integrante.
 - (D) Pronome relativo.
 - (E) Partícula expletiva.
-

04. A vírgula no trecho “Na véspera deste dia 8 de março, (...) foi usada pelo mesmo motivo apresentado pelo trecho da alternativa:

- (A) (...) governo de banir Monteiro Lobato, o grande e maravilhoso escritor, (...).
 - (B) (...) quanto a isso, mas nem a mais irreal divagação (...).
 - (C) Ênfase que tenho pessoas negras na minha família, como árabes e judias, (...).
 - (D) (...) foi queimarem, na Alemanha hitlerista, obras (...).
 - (E) (...) competente para que, vencida a dramática situação atual, a gente deixe o fundo (...).
-

05. A palavra sublinhada no trecho: “Pois o cotidiano apresenta o perigo da banalização (...)” pode ser substituída por:

- (A) Porquanto.
- (B) Conquanto.
- (C) Embora.

(D) Mas.

(E) Desde que.

06. Analise o trecho a seguir: “Não acho que basta dizer que “todo dia é dia da mãe (...)”. As palavras sublinhadas classificam-se como:

- (A) Pronome relativo/pronome relativo.
 - (B) Conjunção integrante/conjunção integrante.
 - (C) Pronome relativo/conjunção integrante.
 - (D) Conjunção integrante/pronome relativo.
 - (E) Nenhuma das respostas anteriores.
-

07. A palavra “hordas”, no quinto parágrafo do texto, pode ser melhor substituída, sem alterar o sentido, por:

- (A) Seres únicos.
 - (B) Indivíduos estranhos.
 - (C) Pessoas regradas.
 - (D) Grupos organizados.
 - (E) Bandos indisciplinados.
-

08. Leia o trecho a seguir, extraído do texto: “Contrariando muitos, talvez mais sofisticados do que eu, gosto de quaisquer dessas datas “oficiais””. Caso a palavra “datas” fosse substituída por “data”, quantas outras palavras no texto deveriam sofrer ajustes para fins de concordância?

- (A) Duas.
 - (B) Três.
 - (C) Quatro.
 - (D) Cinco.
 - (E) Uma.
-

09. No trecho “(...) uma ignorância dos períodos históricos em que cada obra se situa (...)”, a expressão sublinhada pode ser substituída, sem alterar o sentido e a correção gramatical do período, por:

- (A) Na qual.
 - (B) Onde.
 - (C) Nos quais.
 - (D) Que.
 - (E) Cujas.
-

10. Em “Enfatizo que tenho pessoas negras na minha família (...)”, a oração sublinhada desempenha, em relação à oração principal, a função de:

- (A) Sujeito.
- (B) Predicativo.
- (C) Aposto.
- (D) Objeto direto.
- (E) Objeto indireto.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. O Nutricionista atende uma criança de 4 meses de idade, eutrófica, ganhando peso de forma adequada, sob a forma de aleitamento materno, exclusivamente. Na consulta nutricional, a mãe informa ao Nutricionista que começará a trabalhar em tempo integral nos próximos dias. Assinale a opção que apresenta o único conselho incorreto a ser passado a esta mãe:

- (A) Coletar o leite e manter o bebê em aleitamento exclusivo até 6 meses.
- (B) O leite deve ser coletado em um pote de vidro previamente fervido, podendo permanecer em geladeira por até 24 horas.
- (C) Tranquilizar a mãe sugerindo a alternativa de uma papa de frutas caso ela não consiga retirar do peito uma quantidade suficiente de leite.
- (D) Retirar o leite manualmente ou com bombinha enquanto estiver no trabalho para que as mamas não parem de produzir leite.
- (E) Se não houver possibilidade de coletar uma quantidade suficiente de leite durante o dia, introduzir leite artificial e papa de frutas.

12. Com relação à elaboração de cardápios para uma escola, assinale a alternativa incorreta:

- (A) A disponibilidade de gêneros alimentícios no mercado e o número de educandos não são fatores importantes no momento da elaboração do cardápio.
- (B) O fator de correção é essencial para que seja efetuado o cálculo do *per capita* bruto.
- (C) Para a definição do *per capita* dos alimentos que serão consumidos no cardápio, é indispensável

conhecer as necessidades calóricas e hábitos alimentares dos educandos.

(D) A qualidade do alimento e a qualificação do cozinheiro escolar influenciam o fator de correção do alimento.

(E) Os aspectos econômicos e de apresentação são fatores técnicos importantes no planejamento do cardápio escolar ideal.

13. A alimentação saudável deve fornecer carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, que são nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo. A diversidade dietética que fundamenta o conceito de alimentação saudável pressupõe que nenhum alimento específico – ou grupo deles – é suficiente para atender a todos os nutrientes requeridos à uma boa nutrição e consequente garantia e manutenção da saúde. As características de uma alimentação saudável devem sempre ser consideradas no contexto da saúde e da doença. Uma alimentação saudável, adequada às necessidades individuais, contribui para o aumento dos níveis dos linfócitos T CD4, diminui os agravos provocados pela diarreia, perda de massa muscular, Síndrome da Lipodistrofia e todos os outros sintomas que, de uma maneira ou de outra, podem ser minimizados ou revertidos por meio de uma alimentação balanceada. Orientar uma alimentação saudável é colaborar para promover melhoria da qualidade de vida das Pessoas Vivendo com HIV e Aids (PVHA).

Em relação a intervenção nutricional no caso das PVHA, assinale a opção correta:

- (A) Vários fatores estão direta ou indiretamente relacionados ao estado nutricional da PVHA, desta forma o atendimento deve ser efetuado preferencialmente por abordagem interdisciplinar. Anemia, desnutrição, diarreia, estados emocionais alterados, hipovitaminoses, isolamento social, bem como aspectos da vida pessoal, econômicos, psicossociais e clínicos, podem modificar o quadro de expectativa da evolução clínica do HIV/Aids

(B) A má absorção intestinal decorrente das patologias gastrointestinais deve ter terapia nutricional adequada, minimizando os agravos à saúde dela decorrentes.

(C) A TARV (Terapia Anti-Retroviral), quando bem realizada, fornece elementos para a elaboração do diagnóstico nutricional.

(D) A subnutrição e desnutrição que acomete a PVHA são clinicamente identificadas como kwashiorkor, caracterizadas por deficiência de carboidratos e proteínas.

(E) As pessoas vivendo com HIV/AIDS, por sua condição de imunodeficiência, encontram-se menos vulneráveis aos agravos à saúde, caso consumam alimentos contaminados.

14. A avaliação do estado nutricional tem se tornado aspecto cada vez mais importante no estabelecimento de situações de risco, no diagnóstico nutricional e no planejamento de ações de promoção à saúde e prevenção de doenças. Sua importância é reconhecida tanto na atenção primária, para acompanhar o crescimento e a saúde da criança e do adolescente, quanto na detecção precoce de distúrbios nutricionais, seja desnutrição, seja obesidade.

Nesse sentido, analise as afirmativas a seguir:

I. A identificação do risco nutricional e a garantia da monitoração contínua do crescimento fazem da avaliação nutricional um instrumento essencial para que os nutricionistas conheçam as condições de saúde dos pacientes pediátricos.

II. A fome oculta, deficiência isolada ou combinada de micronutrientes, pode ser identificada e confirmada utilizando-se métodos que também fazem parte da avaliação do estado nutricional.

III. A avaliação da condição nutricional aplicada em estudos populacionais quase sempre utiliza dados antropométricos associados ou não a inquéritos alimentares e exames bioquímicos. Na avaliação individual, os seguintes parâmetros devem ser levados em conta: anamnese clínica e nutricional (quantitativa e qualitativa), exame físico detalhado (busca de sinais clínicos relacionados a distúrbios

nutricionais), aferição dos parâmetros antropométricos, avaliação da composição corporal (antropometria e exames subsidiários) e exames bioquímicos.

Assinale a assertiva correta:

(A) Somente a afirmativa III está incorreta.

(B) Somente a afirmativa I está correta.

(C) Todas as afirmativas estão corretas.

(D) Nenhuma afirmativa está correta.

(E) Somente as afirmativas I e II estão corretas.

15. O exame físico minucioso traz dados importantes relacionados direta ou indiretamente com a queixa principal registrada na anamnese e com possíveis distúrbios nutricionais a ela associados. Além da pesquisa de dados gerais do exame físico é importante a de sinais clínicos específicos relacionados a distúrbios nutricionais. As principais alterações que devem ser observadas no exame físico para identificação dos distúrbios nutricionais são:

(A) Desnutrição grave nas formas clínicas kwashiorkor e marasmo, obesidade e anemia ferropriva.

(B) Desnutrição moderada na forma clínica kwashiorkor e anemia ferropriva.

(C) Anemia falciforme e hipernutrição.

(D) Anemia de fanconi e desnutrição aguda moderada.

(E) Anemia aplástica, desnutrição moderada na forma clínica de marasmo e sobrepeso.

16. A deficiência de determinada vitamina que restringe-se a alguns grupos populacionais cujas dietas são baseadas em consumo exclusivo de arroz polido, farinha de trigo refinada e alcoolismo. Os sinais são fadiga, irritabilidade, falta de concentração, fraqueza e parestesia de membros inferiores. Há duas apresentações clínicas clássicas, a Beribéri e a *Síndrome de Wernick-Korsakoff*, sendo a última, a forma aguda da deficiência vitamínica, trata-se de encefalopatia que evolui com oftalmoplegia, confusão,

diminuição do nível de consciência e perda de memória.

O excerto acima refere-se a:

- (A) Deficiência de vitamina B1.
 - (B) Hipovitaminose A.
 - (C) Deficiência de vitamina B12.
 - (D) Deficiência de vitamina C.
 - (E) Deficiência de vitamina D.
-

17. A anamnese nutricional é fundamental para que se façam inferências sobre a adequação e a qualidade da alimentação da criança e do adolescente. As informações devem ser primeiramente levantadas de maneira objetiva, contribuindo para direcionar a orientação alimentar. Quais das orientações abaixo que podem ser fornecidas, a partir da anamnese nutricional, em caso de Dislipidemia, que pode acometer crianças e adolescentes?

- (A) Encorajar o consumo de alimentos ricos em fibras e micronutrientes (frutas e verduras) *in natura*. Reduzir o consumo de carnes gordas e retirar pele do frango. Estimular o consumo de peixes marinhos.
 - (B) Substituir os temperos prontos por naturais como cebola, alho, orégano, salsinha, cebolinha, gengibre. Retirar o sal da mesa. Encorajar o consumo de frutas e verduras.
 - (C) Evitar o consumo de alimentos contendo fatores que dificultam a absorção do ferro nas refeições principais. Exemplo: consumo de leite no almoço e jantar.
 - (D) Encorajar o consumo de leite e derivados (queijos, iogurtes).
 - (E) Evitar o consumo de alimentos que comprometem a absorção do cálcio e/ou aumentam sua excreção: refrigerantes, café, chá verde, soja e produtos derivados da soja.
-

18. A obesidade pode ser definida, de forma resumida, como o grau de armazenamento de gordura no organismo associado a riscos para a saúde, devido a sua relação com várias complicações metabólicas. A base da doença é o

processo indesejável do balanço energético positivo, resultando em ganho de peso. O excesso de peso está claramente associado com o aumento da morbidade e mortalidade e este risco aumenta progressivamente de acordo com o ganho de peso. Observou-se que o *diabetes mellitus* e a hipertensão ocorrem 2,9 vezes mais frequentemente em indivíduos obesos do que naqueles com peso adequado e, embora não haja uma associação absolutamente definida entre a obesidade e as doenças cardiovasculares, alguns autores consideram que um indivíduo obeso tem 1,5 vezes mais propensão a apresentar níveis sanguíneos elevados de triglicerídeos e colesterol. Sobre a obesidade, assinale a opção incorreta:

- (A) Embora indivíduos com excesso de peso possam apresentar níveis de colesterol mais elevados do que os eutróficos, a principal dislipidemia associada ao sobrepeso e a obesidade é caracterizada por elevações leves a moderadas dos triglicerídeos e diminuição do HDL colesterol.
- (B) O sobrepeso por si não tem efeito imediato no desenvolvimento de doenças crônicas, porém a história de excesso de peso pode contribuir para variações nos riscos à saúde. Três questões devem ser consideradas: idade de aparecimento, duração e padrões de flutuação de peso, isto é, oscilações de peso.
- (C) Além do grau do excesso de gordura, a sua distribuição regional no corpo interfere nos riscos associados ao excesso de peso. O excesso de gordura abdominal representa maior risco do que o excesso de gordura corporal por si só. Esta situação é definida como obesidade ginecóide, ao passo que a distribuição mais igual e periférica é definida como distribuição andróide, com menores implicações à saúde do indivíduo.
- (D) A alimentação saudável para todos as pessoas com sobrepeso e obesidade tem por objetivos melhorar o bem-estar, possibilitar a proteção da saúde, prevenindo e controlando as co-morbidades e permitindo o alcance do peso adequado.
- (E) A apneia do sono é comum em indivíduos com obesidade e tem sido apontada como um fator de risco independente para doenças cardíacas.

19. Acerca das principais características dos tipos de gordura, relacione as colunas:

1ª coluna:

- I. Insaturada;
- II. Trans;
- III. Saturada.

2ª coluna:

() São gorduras mais saudáveis. São de origem vegetal, líquidas em temperatura ambiente. São encontradas no óleo de soja, no azeite de oliva, no abacate e no amendoim.

() São as gorduras que devemos evitar sempre, são principalmente aquelas de origem animal. São sólidas em temperatura ambiente, como a manteiga e a banha de porco. São mais perigosas, pois têm maior capacidade de se acumular nos vasos sanguíneos e, portanto, oferecem maiores riscos de provocar doenças do coração.

() Tipo específico de gordura formada por meio de um processo de hidrogenação natural.

A 2ª coluna é corretamente preenchida, de cima para baixo, pela assertiva:

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

20. Assinale a opção que melhor conceitua a desinfecção de alimentos, de acordo com a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- (A) Operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- (B) É o mesmo que Higienização.
- (C) Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- (D) Sistema que incorpora ações corretivas destinadas a impedir a atração ou a proliferação de

vetores que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

(E) 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.

21. A semiologia nutricional é uma ferramenta importante na avaliação nutricional, composta por exame físico que engloba a inspeção, palpação e ausculta, sendo um momento de identificação de sinais que podem levar a sintomas não informados pelo paciente.

Sobre a semiologia nutricional analise as afirmativas a seguir:

I. A perda da bola gordurosa de Bichart (BGB) está relacionada com redução prolongada de reserva calórica (massa gorda).

II. Atrofia da região do pescoço e clavícula: supra e infraclaviculares e da fúrcula esternal, indica que o paciente já perdeu massa muscular há muito tempo (perda crônica).

III. Abdome escavado significa que o paciente está privado de alimento há muito tempo.

Assinale a opção correta:

- (A) Estão corretas as afirmativas I e II.
- (B) Está incorreto somente o que se afirma em II.
- (C) Todas as afirmações estão corretas.
- (D) Nenhuma afirmação está correta.
- (E) Somente está correto o que se afirma em III.

22. O principal processo fisiológico dos frutos que continua ocorrendo após a colheita é a respiração, que nesse período se dá devido às reservas de substratos acumuladas no período de crescimento e maturação dos vegetais. E, quanto a isso, as frutas são classificadas em climatéricas e não climatéricas. Sobre esse assunto, assinale a opção correta:

- (A) A respiração consiste na decomposição oxidativa de substâncias complexas presentes nas células (como amido, açúcares e ácidos orgânicos) em moléculas simples (CO₂ e H₂O) com produção de energia.

(B) A taxa respiratória está, em geral, dissociada da taxa de deterioração de um produto colhido e a temperatura a que ele é exposto influencia indiretamente na respiração, sendo que o aumento da temperatura diminui a sua taxa respiratória diminuindo assim a sua vida pós-colheita (vida de prateleira).

(C) A taxa respiratória de uma fruta independe de seu grau de desenvolvimento.

(D) Frutos não-climatéricos são aqueles que no final do período de maturação apresentam um marcante aumento na taxa respiratória, provocado pelo aumento na produção de etileno. O pico das taxas respiratórias ocorre no momento da maturidade fisiológica dos representantes deste grupo. Exemplos de frutos climatéricos são: tomate, kiwi, caqui, pêra, maracujá, pêssego, nectarina, ameixa, maçã, abacate, melão, banana, manga, mamão, azeitona.

(E) Frutos climatéricos são aqueles que apresentam um declínio lento e constante de sua taxa respiratória após a colheita, independentemente do estágio de amadurecimento em que foram colhidos, pois produzem baixas quantidades de etileno. Frutos desse grupo não podem ser colhidos antes de sua maturação porque após sua colheita eles geralmente entram em processo de senescência. Exemplos de frutos não-climatéricos são: coco, uva, limão, amora, framboesa, figo, carambola, cereja, romã, melancia, morango, abacaxi, laranja, pimenta-doce, feijão de corda.

23. Acerca da intoxicação alimentar, assinale a opção incorreta:

(A) Independentemente do microrganismo determinante, os efeitos da intoxicação alimentar aguda são todos parecidos: náuseas, vômitos, diarreia, febre, dor abdominal, cólicas, mal-estar. Nos quadros mais graves, podem ocorrer desidratação, perda de peso e queda da pressão arterial.

(B) Outra causa possível, embora menos comum, de intoxicação alimentar é a infecção por um dos

tipos da bactéria *Clostridium*, uma das variedades da bactéria responsável pela doença chamada botulismo, que, em vez do intestino, ataca o sistema nervoso, os sintomas podem ser indicativos de alterações neurológicas, como visão dupla e dificuldade para focalizar objetos, falar e engolir.

(C) Na maioria dos casos, a infecção bacteriana é a principal causa de intoxicação alimentar. Os diferentes tipos de *Salmonella* e o *Staphylococcus aureus* são os mais frequentes agentes da infecção, uma vez que são capazes de viver e multiplicar-se no interior dos intestinos.

(D) Intoxicação alimentar, ou gastrointestinal (gastroenterocolite aguda), é um problema de saúde causado pela ingestão de água ou alimentos contaminados por bactérias (*Salmonella*, *Shigella*, *E.coli*, *Staphylococcus*, *Clostridium*), vírus (*Rotavírus*), ou por suas respectivas toxinas, ou ainda por fungos ou por componentes tóxicos encontrados em certos vegetais (comigo-ninguém-pode, mandioca brava) e produtos químicos. A contaminação pode ocorrer durante a manipulação, preparo, conservação e/ou armazenamento dos alimentos.

(E) Os *Staphylococcus aureus* é transmitida pela ingestão de alimentos, especialmente carne, ovos e leite, que foram contaminados ao entrar em contato com as fezes de animais infectados. No caso da *Salmonella*, comumente encontrado na pele das pessoas sem causar danos, a intoxicação é provocada por uma toxina que a bactéria produz e contamina os alimentos no momento de seu preparo ou manuseio.

24. Analise a fórmula e assinale a opção correta:

$X = \text{alimento produzido} - (\text{sobras [kg]} + \text{restos [kg]})$

(A) Valor *per capita* do resto de alimentos não consumido.

(B) Refeições servidas.

(C) Alimento que foram consumidos.

(D) Número de pessoas alimentadas com a sobra acumulada.

(E) Média ponderada de sobra de alimento por pessoa.

25. Sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assinale a opção incorreta:

(A) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

(B) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, podendo ser recongelados posteriormente se o uso dos mesmos for adiado.

(C) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

(D) Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

(E) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

26. Os cardápios devem-se adequar-se em cor, textura, consistência temperatura e outros fatores, evitando-se que sejam monótonos e repetitivos. No caso do cardápio hospitalar, há diferentes consistências e apresentações chamada de dietas que serão aplicadas de acordo com o estado de

saúde do indivíduo. Nesse sentido, assinale a opção correta:

(A) Dieta líquida, recomendada à indivíduos que não necessitam de modificações em nutrientes e consistência. Esta dieta apresenta como características englobar todos os tipos de alimentos, consistência normal, sendo fracionada em 5-6 refeições.

(B) Dieta pastosa, indicada para indivíduos com problemas de mastigação e deglutição, afecções do trato digestivo, preparo de exames, pré e pós-operatórios. Esta dieta apresenta como características alimentos que produzem poucos resíduos e sejam de fácil absorção, sendo geralmente utilizada por um período muito breve. Esta dieta consiste de líquidos límpidos como chá, caldos, suco de fruta coado, gelatina, sopa batida e coada, sorvetes de frutas preparados com frutas coadas. O leite e os líquidos preparados com leite não entram nesta dieta.

(C) Dieta normal, indicada para indivíduos com problemas de ingestão e digestão, dificuldades de mastigação e deglutição, preparos para exames e cirurgias, pós-operatórios. A consistência é semilíquida (sopas, geleia, cremes, etc.) Também utilizada como uma dieta de transição para dieta branda e pastosa. Apresenta a restrição de diversos alimentos como sejam grãos de leguminosas, embutidos e conservas, bebidas gaseificadas especiarias e condimentos picantes, bolachas recheadas, folhadas, biscoitos (permite-se torradas, bolachas doces, tipo Maria, e maisena, bolacha d'água), hortaliças e frutas cruas (exceto mamão) e doces concentrados.

(D) Dieta semilíquida, aplicada a indivíduos com dificuldades de mastigação e deglutição, em alguns pós-operatórios e casos neurológicos. Esta dieta apresenta como características os alimentos em consistência pastosa (purês, mingaus, etc.), as carnes são batidas e trituradas.

(E) Dieta branda, recomendada para indivíduos com problemas mecânicos de ingestão e digestão, em alguns pós-operatórios. Esta dieta apresenta como características a consistência abrandada por ação mecânica ou cocção do tecido conectivo e

celulose, fracionamento de 5-6 refeições, sendo excluídos alimentos tais como pães (exceto pães doces, leite), especiarias e condimentos, frituras, doces concentrados, bebidas gaseificadas, hortaliças cruas, embutidos e conservas, frutas cruas, exceto banana, mamão, maca e peras descascadas.

27. Acerca das gorduras, assinale a opção correta.

(A) Um quilograma de gordura corporal equivale a aproximadamente 350 a 550 calorias.

(B) A gordura é composta dos seguintes elementos: carbono, hidrogênio, oxigênio, ferro e cálcio.

(C) Enquanto a gordura é um lipídio, este pode ser qualquer tipo de molécula gordurosa: óleo, triglicerídeo ou fosfolipídio.

(D) Os lipídios incluem os ácidos graxos e os esteróis, somente.

(E) A gordura não auxilia a digerir nutrientes como o betacaroteno.

28. Acerca das proteínas, assinale a opção correta:

(A) Os cereais, legumes, grãos e vegetais são chamados de proteína de referência, sendo utilizados como medida da qualidade da proteína.

(B) Os aminoácidos são categorizados em essenciais e não essenciais.

(C) São aminoácidos essenciais não produzidos pelo organismo e devem ser obtidos em alimento proteicos: ácido aspártico, ácido glutâmico, alanina, arginina, asparagina, cisteína, glicina, glutamina, prolina, serina e tirosina.

(D) São aminoácidos não essenciais sintetizados pelo corpo a partir de um alimento que seja fonte proteica: fenilalanina, histidina, isoleucina, lisina, lisina, metionina, tronina, triptofano e valina.

(E) As proteínas são feitas de carboidratos.

29. Sobre as funções das proteínas, assinale a opção correta:

(A) As enzimas são a substância do tecido cicatricial, dos ligamentos e tendões, da matriz do osso e um componente das paredes arteriais.

(B) O colágeno é um catalizador que permite a ocorrência de reações, ajudam a destruir e transformar substâncias.

(C) Os anticorpos são considerados mensageiros químicos que ajudam a ativar uma reação.

(D) Gliconeogênese é a produção de glicose na ausência de uma fonte alimentar.

(E) As proteínas não têm como função a regularização do equilíbrio acidobásico.

30. Sobre os carboidratos, assinale a opção correta:

(A) As plantas fabricam e armazenam o carboidrato como fonte principal de energia em um processo denominado fotossíntese.

(B) Os dissacarídeos são compostos de duas moléculas de monossacarídeos, uma é sempre a frutose.

(C) O glicogênio é a forma secundária de obtenção de glicose e energia.

(D) Os carboidratos são compostos de carbono e hidrogênio, somente.

(E) A pectina é uma fibra insolúvel.

31. Sobre vitaminas, assinale a opção incorreta:

(A) A vitamina D3, em regra, é sintetizada internamente.

(B) As vitaminas lipossolúveis atuam na síntese de prostaglandina.

(C) As vitaminas B são hidrossolúveis.

(D) As principais vitaminas hidrossolúveis são A, K, E e D.

(E) A superabundância de vitamina B12 trabalha contra a concentração de vitamina C nos tecidos, assim como o excesso de vitamina C impede a absorção de B12.

32. Sobre vitaminas, assinale a opção correta:

(A) A vitamina E é hidrossolúvel sendo sua principal função a ação antioxidante contribuindo para a produção hormonal.

(B) A vitamina A é lipossolúvel e atua sobre a pele, as mucosas e a retina, aumentando a resistência às infecções.

(C) A vitamina B6 é lipossolúvel é encontrada em frutas cítricas e um sintoma de sua deficiência no organismo é o escorbuto.

(D) O aumento do tempo de coagulação do sangue o que pode agravar hemorragias, é um indicativo de deficiência de vitamina C.

(E) O ácido fólico é lipossolúvel e age na formação dos glóbulos brancos e na síntese de citoplasma.

33. Acerca dos sintomas que indicam a deficiência de determinadas vitaminas, assinale a opção correta:

(A) Insônia, dor abdominal, convulsões, irritabilidade indicam a deficiência de vitamina D.

(B) Perda de peso, atraso no crescimento e ressecamento da pele indicam deficiência de vitamina A.

(C) Anemina perniciosa indica deficiência de vitamina B3.

(D) Osteomalacia em adultos, osteoporose em idosos, cáries dentárias e hiperparatireoidismo secundário indicam deficiência de vitamina A.

(E) Escorbuto, sangramento da gengiva e amolecimentos dos dentes indicam deficiência de vitamina E.

34. A suplementação de vitaminas e minerais deve ser recomendada por um médico e sob acompanhamento nutricional, do contrário, há risco de ingerir substâncias em excesso, nesse sentido, assinale a opção correta:

(A) O ácido fólico, em geral, é tóxico, assim como a vitamina B12.

(B) O fósforo não costuma ser tóxico, o excesso desse mineral pode resultar em fraqueza óssea relacionada à perda de cálcio (osteoporose).

(C) Altas doses de iodo podem causar aumento da função tireoidiana, além de dores de cabeça e osteomalacia.

(D) O excesso de potássio pode causar manchas nos dentes e anemia hemolítica.

(E) O excesso de molibdênio pode causar falência cardíaca.

35. Qual das opções abaixo apresenta um elemento que não é considerado um mineral?

(A) Cálcio e Potássio.

(B) Cobre e ferro.

(C) Iodo e Fósforo.

(D) Ácido fólico e Magnésio.

(E) Zinco e Sódio.

36. A doença inflamatória intestinal (DII) pertence a um grupo de doenças inflamatórias crônicas, de causa desconhecida, que envolve o aparelho digestivo. As pessoas diagnosticadas com DII necessitam de Terapia Nutricional (TN) a fim de garantir uma adequada alimentação para a recuperação da saúde dos indivíduos, nesse sentido, assinale a opção incorreta:

(A) A Doença de Crohn é aguda e provavelmente provocada por desregulação do sistema imunológico, ou seja, do sistema de defesa do organismo, sendo necessário a indicação de Terapia Nutricional como tratamento principal ou coadjuvante na indução e manutenção da remissão da DII, por meio do fornecimento de nutrientes com funções fisiológicas específicas.

(B) As Doenças Inflamatórias Intestinais (DII), por envolverem diretamente o sistema digestório, apresentam comumente como consequência direta muitas complicações nutricionais, como a desnutrição proteico-energética (DPE) e retardos do crescimento, da puberdade e da maturação óssea em crianças e adolescentes.

(C) A retocolite ulcerativa, também chamada colite ulcerativa, é uma doença inflamatória autoimune que acomete o intestino grosso, o sistema imunológico do indivíduo passa a atacar os tecidos dessa região intestinal, provocando lesões (úlceras) que precisam ser tratadas, nesse caso, a alimentação precisa ser baseada em alimentos não ácidos.

(D) A retocolite ulcerativa é uma doença inflamatória intestinal que pode acometer qualquer ponto do trato digestivo, desde a boca até o ânus. Já a Doença de Crohn ataca somente o cólon e reto, poupando as outras regiões do trato

digestivo. A TN, contendo nutrientes específicos, pode promover alteração da flora intestinal com consequente alteração da produção intraluminal de substâncias pró-inflamatórias e aumento da produção de toxinas, promovendo melhora clínica da doença.

(E) A Doença de Crohn é uma doença inflamatória séria do trato gastrointestinal. O Crohn afeta predominantemente a parte inferior do intestino delgado (íleo) e intestino grosso (cólon), mas pode afetar qualquer parte do trato gastrointestinal. Os nutrientes chamados de imunomoduladores, com funções fisiológicas específicas, atuam modulando a função imune e mantendo a integridade da mucosa intestinal, podendo melhorar a resposta imunológica e inflamatória.

37. Sobre a vitamina C, assinale a opção correta:

- (A) O escorbuto é um sintoma de deficiência desta vitamina, provocando cansaço, fraqueza, sangramento da gengiva e dores nas articulações.
- (B) São fontes naturais de vitamina C, as vísceras, ovos, leguminosas e derivados do leite.
- (C) É lipossolúvel.
- (D) Tem função antioxidante e contribui para a fixação do cálcio e fósforo nos dentes e ossos.
- (E) A beribéri é um sintoma de deficiência desta vitamina.

38. A cocção é aplicação do calor proveniente de uma fonte de produção (combustível) e se transmite ao alimento para manter ou melhorar o valor nutricional (VN), a digestibilidade, a palatabilidade, a conservação, alterando a composição química e para inibir crescimento de bactérias patogênicas ou desenvolvimento de substâncias prejudiciais. Nesse sentido, assinale a opção incorreta:

(A) Uma das formas de transmissão de calor é a convecção, que é o deslocamento de moléculas aquecidas - menos densas sobem e mais densas descem ao fundo da panela. São exemplo os líquidos.

(B) Cocção a vapor realça a aparência e reduz perdas por dissolução, pode ser sem pressão – recipientes com grelha (peixes) ou sob pressão – cocção rápida com aumento da temperatura no recipiente pelo aumento de pressão no interior.

(C) Processos de cocção por calor seco hidrata o alimento.

(D) A pasteurização visa o extermínio parcial da flora banal e eliminação total da microbiana patogênica, indicada para leite, creme de leite, manteiga, frutas, sorvetes, embutidos, compotas e cervejas.

(E) Conservação por defumação tem por objetivo conservar e adquirir características organolépticas, indicado para carne bovina, de peixe e aves, embutidos e consiste em barreira física e química contra penetração e atividade dos microrganismos.

39. Acerca das recomendações nutricionais nos ciclos da vida, assinale a opção incorreta:

(A) A gestação é um período de menor demanda nutricional do ciclo de vida da mulher, os complexos processos que ocorrem no organismo durante a gestação não demandam uma oferta maior de energia, proteínas, vitaminas e minerais para suprir as necessidades básicas e formar reservas energéticas para a mãe e para o feto.

(B) A pirâmide alimentar proposta para pacientes com mais de 70 anos, tem como objetivo evitar as carências nutricionais e as doenças relacionadas com a má alimentação. As recomendações que mais se destacam são as seguintes: Ingestão de alimentos ricos em fibras, com baixa concentração de gorduras e açúcares refinados e ingestão das quantidades superiores ao número de frações diárias de cada grupo de alimentos, consumir diariamente oito copos de água, possível necessidade de suplementar à dieta com cálcio e vitamina D (para reduzir o risco de fraturas ósseas) e vitamina B12, nos grupos de alimentos, devem-se consumir alimentos integrais, produtos lácteos com pouca gordura, carnes magras, pescados e aves.

(C) Nutrizes com obesidade pré-gestacional e que

apresentam ganho de peso excessivo durante a gestação apresentam risco aumentado de não iniciar a lactação, de apresentar retardo da lactogênese e de interromper o aleitamento materno mais precocemente que nutrizes eutrófica.

(D) A faixa etária escolar compreende crianças de 6 a 10 anos de idade e caracteriza-se por maior atividade física e ritmo de crescimento constante, com ganho mais acentuado de peso próximo ao estirão. A necessidade de um equilíbrio alimentar que responda a demanda nutritiva é importante em qualquer época da vida, mas é maior em períodos de crescimento nos quais o organismo mostra-se mais sensível frente a qualquer desequilíbrio.

(E) A recomendação de ingestão de carboidrato é na faixa de 55% a 60% da energia total da dieta, dando-se preferência aos carboidratos complexos, que são as principais fontes de energia para os adolescentes.

40. Acerca da interação entre medicamentos e alimentos e as relações farmacocinéticas, assinale a opção incorreta:

(A) Medicamentos que apresentem na sua composição fármacos de natureza lipossolúvel demonstram uma absorção aumentada na presença de alimentos ricos em gorduras. Entretanto, vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K) podem apresentar prejuízos na sua absorção em decorrência da administração junto a refeições ricas em gorduras.

(B) Um aspecto relevante, e que interfere no sentido da redução da absorção de fármacos, é o impedimento físico estabelecido pela presença de alimentos no aparelho digestivo. Além disso, ainda causa prejuízo no processo de desintegração e dissolução dos medicamentos, devido ao diminuto conteúdo de água presente.

(C) Aspecto a ser considerado quanto à interação com alimentos é a motilidade intestinal, que pode influenciar no retardo da chegada do fármaco ao local de absorção, no Intestino Delgado, porção

proximal. Alimentos particularmente quentes, bem como os de estrutura gordurosa, aumentam o tempo de permanência dos medicamentos no estômago, retardando o processo absorptivo e, conseqüentemente, o início da ação do fármaco.

(D) Apesar da recomendação no consumo de fibras, inserindo as mesmas amplamente em dietas, sua constituição química não permite a referência de importantes combinações químicas com certos fármacos, ocasionando interações que melhoram sua absorção.

(E) Aspecto também a ser considerado quanto à interação com alimentos é a motilidade intestinal, que pode influenciar no retardo da chegada do fármaco ao local de absorção, no Intestino Delgado, porção proximal. Alimentos particularmente quentes, bem como os de estrutura gordurosa, aumentam o tempo de permanência dos medicamentos no estômago, retardando o processo absorptivo e, conseqüentemente, o início da ação do fármaco.