



CADERNO DE QUESTÕES

NUTRICIONISTA

NÍVEL SUPERIOR

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Este Caderno de Questões contém 50 (cinquenta) questões objetivas de múltipla escolha.
2. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. A totalidade da Prova terá a duração de 3h (três horas), incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas da Prova Objetiva.
4. Iniciada a Prova, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorridas 1h (uma hora) de prova, devendo, ao sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o Caderno de Questões e a Folha de Respostas da Prova Objetiva.
5. A Folha de Respostas da Prova Objetiva será o único documento válido para correção.
6. O candidato somente poderá levar o Caderno de Questões da Prova Objetiva quando faltarem 60 (sessenta) minutos para o término do horário estabelecido para o fim da prova.
7. Não serão permitidas consultas a quaisquer materiais, uso de telefone celular ou outros aparelhos eletrônicos.
8. Caso seja necessária a utilização do sanitário, o candidato deverá solicitar permissão ao fiscal de sala, que designará um fiscal volante para acompanhá-lo no deslocamento, devendo manter-se em silêncio durante o percurso, podendo, antes da entrada no sanitário e, depois da utilização deste, ser submetido a revista com detector de metais. Na situação descrita, se for detectado que o candidato está portando qualquer tipo de equipamento eletrônico, será eliminado automaticamente do processo.
9. O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste, bem como não poderá utilizar os sanitários.
10. Os dois últimos candidatos sairão juntos.

ATENÇÃO!

Escreva no espaço apropriado na folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte “frase mestra” de Paulo Freire:

“A beleza da humanidade está em sua diversidade.”

A transcrição da frase mestra é obrigatória, e servirá para identificar o cartão resposta do candidato, bem como possibilitar o Exame Pericial Grafotécnico, quando for o caso. A falta da transcrição poderá ocasionar a eliminação do candidato.

A Folha de Respostas não deve ser dobrada, amassada ou rasurada!

O Caderno de Questões e Gabarito Preliminar da Prova Objetiva serão divulgados no endereço <www.paconcursos.com.br> no dia posterior a aplicação da prova objetiva

DESTAQUE AQUI

01	06	11	16	21	26	31	36	41	46
02	07	12	17	22	27	32	37	42	47
03	08	13	18	23	28	33	38	43	48
04	09	14	19	24	29	34	39	44	49
05	10	15	20	25	30	35	40	45	50

BOA SORTE!

LÍNGUA PORTUGUESA

QUESTÃO 01

Em seu aclamado livro "A Dança das Palavras", o autor Carlos Mendonça explora a riqueza da língua portuguesa. Em um capítulo dedicado à semântica, Mendonça destaca a importância das palavras na construção do significado. Ele ressalta que, muitas vezes, as palavras vão além de seus significados literais, adquirindo nuances e interpretações que enriquecem a comunicação.

Considerando o trecho acima do livro "A Dança das Palavras", assinale a alternativa correta sobre a oração destacada:

"Ele ressalta que, muitas vezes, as palavras vão além de seus significados literais, adquirindo nuances e interpretações que enriquecem a comunicação."

- a) Oração coordenada assindética.
- b) Oração coordenada sindética.
- c) Oração subordinada substantiva.
- d) Oração subordinada adverbial.
- e) Oração adverbial final

QUESTÃO 02

"Ela foi ___ cidade visitar ___ amiga".

- a) à / a
- b) a / para a
- c) para à / à
- d) a / à
- e) para a / a

QUESTÃO 03

Indique a alternativa que apresenta a palavra corretamente acentuada:

- a) Criança
- b) Tapioca
- c) Heroína
- d) Trofeu
- e) Baiuca

QUESTÃO 04

Leia o seguinte trecho:

"O sol se pôs no horizonte, tingindo o céu de tons alaranjados. As sombras alongavam-se, e a noite começava a se instalar." (Autor Desconhecido)

O que o trecho sugere sobre o momento descrito?

- a) A manhã está prestes a começar.
- b) O dia está ensolarado.
- c) O entardecer está acontecendo.
- d) Estamos no meio da tarde.
- e) Estamos no meio da noite.

QUESTÃO 05

Identifique a classe gramatical da palavra destacada na frase: "O livro é interessante."

- a) Substantivo
- b) Adjetivo
- c) Verbo
- d) Advérbio
- e) Conjunção

QUESTÃO 06

Na frase "Ela cantou uma bela canção", qual é a função sintática da expressão "uma bela canção"?

- a) Sujeito
- b) Predicado
- c) Objeto direto
- d) Objeto indireto
- e) Verbo

QUESTÃO 07

Complete a frase com o verbo adequado: "Ele gostava _____ música clássica."

- a) de
- b) em
- c) com
- d) para
- e) por

QUESTÃO 08

Assinale a alternativa que apresenta o uso correto da crase:

- a) À medida que avançava, ela refletia sobre o passado.
- b) Ele estava à espera de um milagre.
- c) Fui à festa de aniversário dela.
- d) Ele se referiu à você durante a reunião.
- e) Ele foi na festa sem saber que ela já havia acabado

QUESTÃO 09

A frase abaixo está no discurso direto identifique a alternativa que representa corretamente a transformação da frase para discurso indireto:

Ana disse: "Eu vou à festa."

- a) Ana disse que ela iria à festa.
- b) Ana disse que iria à festa.
- c) Ana disse que ela foi à festa.
- d) Ana disse que ela irá à festa.
- e) Ana disse que iria a festa.

QUESTÃO 10

No romance "Caminhos Entrelaçados", escrito por Maria Campos, a pequena cidade de Valedouro se torna o palco de uma trama intrigante. À medida que os personagens se desenvolvem, as relações entre eles se entrelaçam, criando um enredo repleto de surpresas.

Considerando o trecho acima do romance "Caminhos Entrelaçados", assinale a alternativa correta sobre a oração destacada:

"À medida que os personagens se desenvolvem, as relações entre eles se entrelaçam, criando um enredo repleto de surpresas."

- a) Oração coordenada sindética.
- b) Oração coordenada assindética.
- c) Oração subordinada substantiva.
- d) Oração subordinada adverbial.
- e) Oração subordinada adjetiva.

RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 11

Uma loja vende camisetas e calças. O preço de uma camiseta é de R\$ 30,00 e o preço de uma calça é de R\$ 50,00. Um cliente comprou um total de 6 peças de roupa, gastando R\$ 240,00. Quantas camisetas e quantas calças o cliente comprou?

- a) 3 camisetas e 3 calças
- b) 2 camisetas e 4 calças
- c) 4 camisetas e 2 calças
- d) 5 camisetas e 1 calça
- e) 1 camiseta e 5 calças

QUESTÃO 12

Uma caixa retangular tem 20 cm de comprimento, 12 cm de largura e altura desconhecida. Sabendo que o volume da caixa é de 2400 cm^3 , qual é a altura da caixa?

- a) 10 cm
- b) 15 cm
- c) 20 cm
- d) 25 cm
- e) 30 cm

QUESTÃO 13

Dado um triângulo equilátero inscrito em um círculo de raio 6 cm, qual é a área da região formada pelo círculo circunscrito menos a área do triângulo?

- a) $18\pi - 9\pi \text{ cm}^2$
- b) $36\pi - 36\sqrt{3} \text{ cm}^2$
- c) $36\pi - 9\sqrt{3} \text{ cm}^2$
- d) $18\pi - 9\sqrt{3} \text{ cm}^2$
- e) $9\pi - 9\sqrt{3} \text{ cm}^2$

QUESTÃO 14

Um cilindro tem altura 8 cm e volume $192\pi \text{ cm}^3$. Qual é a medida do raio da base desse cilindro?

- a) $3\sqrt{6} \text{ cm}$
- b) 6 cm
- c) $5\sqrt{6} \text{ cm}$
- d) $2\sqrt{6} \text{ cm}$
- e) 8 cm

QUESTÃO 15

Considere as proposições p: "O sol é uma estrela" e q: "A Terra é redonda". Qual das seguintes afirmações é equivalente a $\neg(p \wedge \neg q)$?

- a) $p \vee q$
- b) $\neg p \wedge \neg q$
- c) $\neg p \vee q$
- d) $p \wedge q$
- e) $\neg p \vee \neg q$

QUESTÃO 16

Em uma loja de eletrônicos, um televisor de 32 polegadas custa R\$ 1200,00. Se um cliente deseja comprar um televisor de 42 polegadas, qual seria o preço aproximado desse televisor?

- a) R\$ 1470,00
- b) R\$ 1500,00
- c) R\$ 1550,00
- d) R\$ 1575,00
- e) R\$ 1650,00

QUESTÃO 17

Um produto foi vendido com um desconto de 20% sobre o preço original. Se o preço original do produto era de R\$ 500,00, qual foi o preço de venda do produto com o desconto aplicado?

- a) R\$ 400,00
- b) R\$ 450,00
- c) R\$ 480,00
- d) R\$ 520,00
- e) R\$ 600,00

QUESTÃO 18

Considere que doze servidores, todos com igual eficiência, conseguem atender 60 pessoas em 4 horas. Caso a esse grupo fossem adicionados 6 servidores, tão eficientes quanto os demais, então em 8 horas esses 18 servidores irão atender:

- a) 160 pessoas
- b) 180 pessoas
- c) 190 pessoas
- d) 200 pessoas
- e) 210 pessoas

QUESTÃO 19

Considere as seguintes proposições:

P: O aluno estudou para a prova.

Q: O aluno tirou uma boa nota na prova.

Traduza a seguinte proposição para a linguagem dos diagramas lógicos: "Se o aluno estudou para a prova, então ele tirou uma boa nota na prova".

- a) $P \wedge Q$
- b) $P \vee Q$
- c) $P \rightarrow Q$
- d) $\neg P$
- e) $\neg Q$

QUESTÃO 20

Uma empresa está planejando construir um stand em formato de pirâmide para uma feira. A base do stand terá formato quadrado, com cada lado medindo 6 metros. A altura da pirâmide será de 4 metros. Qual é o volume da pirâmide que representa o stand?

- a) $32m^3$
- b) $48m^3$
- c) $64m^3$
- d) $96m^3$
- e) $128m^3$

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 21

O Estado de Santa Catarina fica no centro geográfico das regiões de maior desempenho econômico do país, Sul e Sudeste, e em uma posição estratégica no Mercosul.

Qual das alternativas abaixo o Estado **não** faz fronteira:

- a) Paraná
- b) Rio Grande do Sul
- c) Oceano Atlântico
- d) Argentina
- e) Guiana Francesa

QUESTÃO 22

O clima predominante no estado de Santa Catarina é:

- a) subtropical úmido
- b) equatorial
- c) tropical
- d) temperado
- e) monção

QUESTÃO 23

A bandeira do Estado de Santa Catarina possui quantos elementos?

- a) Dois
- b) Quatro
- c) Seis
- d) Oito
- e) Dez

QUESTÃO 24

A Bandeira do Estado de Santa Catarina foi criada em 15 de agosto de 1895, no governo de:

- a) Hercílio Luz
- b) João Antônio Rodrigues de Carvalho
- c) Francisco de Albuquerque Melo
- d) Miguel de Sousa Melo e Alvim
- e) Antônio Moreira César.

QUESTÃO 25

Um dos elementos da bandeira do estado de Santa Catarina é o Barrete Frígio, ele significa:

- a) informa a data do reconhecimento da República no estado
- b) mostra que Santa Catarina é um ponto estratégico do Brasil
- c) representa o governo Republicano
- d) representa a força do povo catarinense
- e) representa a agricultura forte do estado

QUESTÃO 26

Qual o bioma pertence o estado de Santa Catarina:

- a) Amazônia
- b) Caatinga
- c) Cerrado
- d) Mata Atlântica
- e) Pampa

QUESTÃO 27

Sobre o Município de Luiz Alves-SC, qual município este não faz fronteira:

- a) Massaranduba
- b) Gaspar
- c) Ilhota
- d) Barra Velha
- e) Florianópolis

QUESTÃO 28

Conhecida como a cidade cachaça Luiz Alves-SC também é um dos maiores exportadores do estado de:

- a) Uvas
- b) Bananas
- c) Café
- d) Maçã
- e) Castanha

QUESTÃO 29

Um dos principais atrativos turísticos do município de Luiz Alves-SC é a Rota da Cachaça, ele foi criado no ano de:

- a) 2016
- b) 2017
- c) 2018
- d) 2019
- e) 2020

QUESTÃO 30

O Município de Luiz Alves é agrícola. Na cidade são cultivados diversos tipos de plantaço, os mais conhecidos são:

- a) Abacaxi, morango e vegetais
- b) Hortaliças, maçã e banana
- c) Banana, palmeira e hortaliça
- d) Uva, banana e maçã.
- e) Vegetais, hortaliças e frutas tropicais

ESPECÍFICO

QUESTÃO 31

“O ruído é considerado uma das causas de doenças psicológicas ocasionando elevação da pressão sanguínea, redução das secreções salivares e gástricas, perda de acuidade auditiva, neurose, etc. Além de prejudicar a produtividade e a qualidade do produto”. (MUZY Tania, Administração em Serviços de Alimentação, Apostila Nutmed, 2019).

Assinale a alternativa que não corresponde aos cuidados necessários a sonorização adequada em unidade de alimentação e nutrição:

- a) Instalar equipamentos nos cantos das paredes para evitar a reflexão do som.
- b) Utilizar equipamentos silenciosos e carros com rodízio de borrachas.
- c) Música ambiente.
- d) Evitar projetos circulares ou côncavos por concentrarem e reduzirem o som.
- e) Paredes quando paralelas não mais de 17 metros de distância a fim de evitar o eco.

QUESTÃO 32

“A história natural da doença refere-se a uma descrição da progressão ininterrupta de uma doença em um indivíduo desde o momento da exposição aos agentes causais até a recuperação ou a morte.” Do ponto de vista epidemiológico pode-se distinguir 4 fases de evolução” (FREY DARGAS, JH. História natural da doença. Medicina atual, 2015)

Assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Fase inicial nesta fase ainda não há doença, mas já existem condições que favorecem seu aparecimento.
- b) Fase clínica corresponde quando a doença já se encontra em estado avançado.
- c) Fase inicial corresponde a fase onde a doença ainda está no estágio sem sintomas embora no organismo já apareçam alterações patológicas.
- d) Fase de incapacidade residual é a fase da reabilitação e adaptação as sequelas pelo paciente.
- e) Fase patológica pré-clínica corresponde a fase onde embora no organismo já apareçam alterações patológicas a doença ainda está no estágio sem sintomas.

QUESTÃO 33

“A ventilação assegura o conforto térmico e renovação de ar importante em cozinhas para que fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores”.

Diante disso, podemos afirmar:

- a) A temperatura adequada de 20° a 24°, umidade relativa do ar 40% a 50% voltada para o poente e em qualquer localização do prédio.
- b) A temperatura adequada de 30° a 34°, umidade relativa do ar 20% a 30% voltada para a nascente e em qualquer localização do prédio.
- c) A temperatura adequada de 18° a 22°, umidade relativa do ar 40% a 50% voltada para o poente na esquina do prédio.
- d) A temperatura adequada de 22 a 26°, umidade relativa do ar 50% a 60% voltada para a nascente na esquina do prédio.
- e) A temperatura adequada de 18° a 4°, umidade relativa do ar 50% a 60% voltada para a nascente na esquina da localização do prédio.

QUESTÃO 34

O Guia Alimentar para a População Brasileira além de trazer informações sobre como realizar combinações de alimentos para criar alternativas de refeições saudáveis, ela nos mostra também a importância do ato de comer e a comensalidade.

Sobre este tema são dadas algumas orientações, assinale a alternativa **correta**:

- a) O ato de comer não influencia positivamente na quantidade de alimentos que ingerimos e nem na sua digestão.
- b) A orientação mais importante no ato de comer é que sejam ingeridas quantidades suficientemente necessárias para o funcionamento humano.
- c) O ato de comer recomenda que se dê preferência a alimentação realizada individualmente, em lugares agradáveis e em silêncio para maior concentração.
- d) O ato de beliscar entre as refeições e comer em horários e locais variados são orientações do ato de comer pois proporciona diversidade no momento das refeições.
- e) Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e comer em companhia traz inúmeros benefícios incluindo maior controle do que comemos e prazer na alimentação.

QUESTÃO 35

“Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como o uso sustentável do meio ambiente.” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Brasília – DF, 2013)

Sobre a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) do PNAN podemos afirmar:

- a) A participação popular é fundamental apenas na implantação das ações do PAAS sendo o diagnóstico da realidade e definição dos objetivos apenas de responsabilidade da gestão.
- b) Tem como objetivo recuperar a saúde do indivíduo através da alimentação.
- c) Objetiva a melhora da qualidade de vida da população por meio de ações setoriais voltadas aos indivíduos e ao ambiente em que este vive.
- d) Com relação ao PAAS as equipes de saúde devem ser limitadas a abrangência das unidades de saúde.
- e) Fundamenta-se nas dimensões de incentivo, apoio, proteção e promoção de saúde.

QUESTÃO 36

“As condições físico-químicas dos alimentos são características determinadas pela composição química dos alimentos e envolve sempre a presença de determinado nutriente”. (MOREIRA, Leise Nascimento, Técnica Dietética, Rio de Janeiro, 2016)

Sobre as características físico-químicas dos alimentos podemos afirmar:

- a) Solubilidade é a capacidade do alimento se converter-se em sólido.
- b) Gelatinização é a capacidade de um alimento se dissolver em outro alimento.
- c) Coagulação é a capacidade de um alimento sólido poroso absorver um líquido, impregnar.
- d) Embebição é capacidade de um alimento tornar-se sólido.
- e) Hidratação é a capacidade do alimento adsorver líquido.

QUESTÃO 37

“Os conselhos de controle social de políticas públicas são órgãos colegiados organizados para o acompanhamento e fiscalização de políticas públicas das mais diversas dentre elas saúde, educação entre outros” (CARTILHA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, BRASIL, 2014)

Estes conselhos diferenciam-se pela natureza consultiva, deliberativa, normativa e/ou fiscalizadoras, sobre esses conselhos julgue o item **correto**:

- a) Atribuição Fiscalizadora: tem caráter de assessoramento e aconselhamento.
- b) Atribuição Deliberativa: tem competência legal para fiscalizar o cumprimento das normas e a legalidade ou legitimidade das ações.
- c) Atribuição Consultiva: tem a competência de elaborar as resoluções e pareceres.
- d) Atribuição Normativa: tem caráter de assessoramento e aconselhamento.
- e) Atribuição Deliberativa: tem competência específica para decidir em instancias finais.

QUESTÃO 38

“O foro de negociação e pactuação entre os gestores federal, estadual e municipal quantos aos aspectos operacionais do SUS.” (MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sistema Único de Saúde. GOV.BR. Acesso em MAR 2024.)

Denomina-se:

- a) CONASS – Conselho Nacional de Secretaria de Saúde.
- b) CONASEMS – Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde.
- c) COSEMS – Conselho de Secretarias Municipais de Saúde
- d) CIT – Comissão Intergestores Tripartite.
- e) CIB – Comissão Intergestores Bipartite.

QUESTÃO 39

“O Conselho de Saúde no âmbito de atuação Nacional Estadual ou Municipal atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente inclusive nos aspectos econômicos e financeiros”. (MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sistema Único de Saúde. GOV.BR. Acesso em MAR 2024.)

Cabe a cada conselho definir número de membros que obedecerá a seguinte composição:

- a) 25% de entidades e movimentos representativos dos usuários, 25% de entidades representativas dos trabalhadores da área da saúde e 50% de representação do governo e prestadores de serviços privados conveniados e sem fins lucrativos.
- b) 50% entidades e movimentos representativos dos usuários, 25% de entidades representativas dos trabalhadores da área da saúde e 25% de representação do governo e prestadores de serviços privados conveniados e sem fins lucrativos.
- c) 25% de entidades e movimentos representativos dos usuários, 50% de entidades representativas dos trabalhadores da área da saúde e 25% de representação do governo e prestadores de serviços privados conveniados e sem fins lucrativos.
- d) 10% de entidades e movimentos representativos dos usuários, 35% de entidades representativas dos trabalhadores da área da saúde e 50% de representação do governo e prestadores de serviços privados conveniados e sem fins lucrativos.
- e) 25% de entidades e movimentos representativos dos usuários, 15% de entidades representativas dos trabalhadores da área da saúde e 60% de representação do governo e prestadores de serviços privados conveniados e sem fins lucrativos.

QUESTÃO 40

“O Sistema Único de Saúde (SUS) é um dos maiores e mais complexos sistemas de saúde pública do mundo para que isso seja possível ele é regido por princípios doutrinários e organizacionais.” (MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sistema Único de Saúde. GOV.BR. Acesso em MAR 2024.)

A alternativa que apresenta respectivamente um exemplo de princípio organizacional e doutrinário respectivamente:

- a) Regionalização e hierarquização.
- b) Universalidade e integralidade.
- c) Participação popular e descentralização.
- d) Integralidade e equidade.
- e) Comando único e universalidade.

QUESTÃO 41

As Fichas Técnicas de Preparação (FTP) de Alimentos é umas das ferramentas essenciais utilizadas periodicamente pelo nutricionista, pois é através dela que é realizada a padronização das preparações, o controle de custos e conseqüentemente o gerenciamento da unidade de alimentação e nutrição. (HELFFENSTEIN, PGFS, Vieira EL. Ficha Técnica de Preparo como ferramenta de qualidade em UAN. 2020)

Sobre fichas técnicas podemos afirmar:

- a) O fator de correção não possui muita utilidade para controle de custos pois não está relacionada ao valor a ser gasto em preparação.
- b) Rendimento total é o peso da preparação depois de pronta para uma pessoa.
- c) Peso bruto é o peso do ingrediente após a retirada das aparas e resíduos, que é necessário para uma porção.
- d) O fator de cocção é a diferença entre o peso bruto e o peso líquido de uma preparação.
- e) Através da ficha técnica é possível a padronização da preparação pois nela está descrito a forma de preparo, a quantidade utilizada, inclusive o tempo a ser gasto e equipamentos e utensílios utilizados.

QUESTÃO 42

O cuidado com a higiene é muito importante pois a falta ou deficiência dela pode acarretar diversos problemas na própria unidade de alimentação assim como para a saúde do consumidor. (ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução - RDC - 216/2004.)

Sobre os cuidados a serem adotados assinale a alternativa:

- a) Não há necessidade de higienização das embalagens dos alimentos antes do seu armazenamento.
- b) A solução clorada de duas colheres de sopa (20ml) de água sanitária para 1 litro de água por 15 minutos deve ser usada tanto na sanitização de moveis e utensílios quanto para os legumes, frutas e verduras após a correta higienização.
- c) A limpeza dos moveis e utensílios deve ser realizada periodicamente com detergente neutro.
- d) A higienização das mãos com álcool 70 ou em gel é suficiente se realizada a cada duas horas.
- e) Os legumes, frutas e verduras devem ser higienizados sempre apenas antes de serem utilizados.

QUESTÃO 43

O tipo de dieta indicado para pacientes acometidos de desnutrição, elevado estresse metabólico, úlceras e depleção de massa muscular além de outras características precisam ser:

(MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES, Universidade Federal do Triangulo Mineiro Hospital das Clínicas, 2022)

- a) Dieta hiperproteica com oferta de 1,9g por kg de peso e de alto valor biológico.
- b) Dieta hipossódica com oferta de no máximo 2,4 g por dia de teor sódico.
- c) Dieta hiperlipídica atingindo 20% do valor calórico total provenientes dos lipídios.
- d) Dieta obstipante que tem por objetivo o aumento do tempo do trânsito intestinal e prevenir a desidratação.
- e) Dieta laxativa, pois há um maior consumo de alimentos ricos em fibras insolúveis.

QUESTÃO 44

Dietoterapia é o tratamento através da dieta, de uma alimentação adequada, ou seja, considerando-se não apenas a doença, mas todas as condições em que se encontra o indivíduo ofertando ao organismo debilitado os nutrientes adequados, adaptando-os da melhor forma à doença, às condições físicas, psicológicas e nutricionais em que se encontra o paciente a fim de favorecer a recuperação de sua saúde e de seu adequado estado nutricional. (MANUAL DA DIETOTERAPIA -ICESP - São Paulo - SP, 2017)

Sobre os tipos dietas podemos afirmar:

- a) Dieta aprotéicas são dietas de rotina com a quantidade reduzida de proteínas.
- b) Dieta branda são indicados para paciente com pouca ou nenhuma mastigação, no geral são as papas, purês e alimentos cozidos amassados.
- c) A dieta pastosa é indicada na transição entre a dieta leve ou semilíquida e a dieta branda.
- d) Dieta leve são refeições liquidificadas e que podem ser nutricionalmente incompletas pois há a perda das fibras no processo de abrandamento dessas refeições.
- e) Dietas hipoprotéicas são indicadas no tratamento de pancreatite crônica, vesícula biliar, doença de Crohn com objetivo de aliviar os sintomas de diarreia e flatulência abdominal.

QUESTÃO 45

As características químicas de um alimento quando não observadas e manejadas podem ocasionar enfermidades. A exemplo podemos citar hiperuricemia que é um fator de risco para o desenvolvimento de uma doença inflamatória que atinge os tendões, a gota. (MOREIRA, Leise Nascimento, Técnica Dietética, Rio de Janeiro, 2016)

O ácido úrico é o resultado de processos enzimáticos que envolvem os alimentos:

- a) Alimentos hiperpurínicos por exemplo carnes de cabrito e carneiro, embutidos e defumados, caldos concentrados de carne e bacon.
- b) Alimentos hiperproteicos por exemplo carne de boi, frango, peixes e frutos do mar e amendoim.
- c) Alimentos hiperlipídicos por exemplo amendoim, nozes e castanhas, leite e derivados, ovos e bacon.
- d) Alimentos hipersódicos por exemplo processados, embutidos e defumados, caldos e bacon.
- e) Alimentos ultraprocessados por exemplo embutidos e defumados, carne em conserva, bacon, temperos prontos.

QUESTÃO 46

Os métodos de divisão são ferramentas utilizadas para separação de alimentos sejam eles de forma simples, entre os sólidos e líquidos, entre alimentos sólidos e alimentos líquidos. (MOREIRA, Leise Nascimento, Técnica Dietética, Rio de Janeiro, 2016)

- a) Espremer, coar, sedimentar e decantar são exemplos de separação de alimentos sólidos e líquidos
- b) Picar, cortar, triturar e centrifugar são exemplos de separação simples de alimentos
- c) Espumadeira, filtrar, sedimentar e espremer são exemplos de separação de alimentos sólidos e líquidos
- d) Descascar, decantar, moer e peneirar são exemplos de separação de dois alimentos sólidos
- e) Decantar, centrifugar, sedimentar e espumadeira são exemplos de separação de alimentos líquidos.

QUESTÃO 47

“A consecução do direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional da população far-se-á por meio do SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional integrado por um conjunto de órgãos e entidades”
(LEI Nº 11.346 DE 15 DE SETEMBRO DE 2006)

Participam desse conjunto:

- a) A União e as instituições privadas sem fins lucrativos.
- b) A União, os estados, o Distrito Federal, os municípios e as instituições privadas com e sem fins lucrativos.
- c) A União, os estados, o Distrito Federal, os municípios e população.
- d) A União, os estados, o Distrito Federal, os municípios as instituições privadas com e sem fins lucrativos e afetas a segurança alimentar que desejam integrar o SISAN.
- e) A União, os estados, o Distrito Federal e os municípios.

QUESTÃO 48

“O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional, sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável” (CARTILHA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, BRASIL, 2014).

Para execução da PNAE a Lei nº 11.947 de 2009 institui como diretrizes da alimentação escolar:

- a) Alimentação saudável e adequada, educação alimentar e nutricional, universalização, participação social, desenvolvimento sustentável e direito à alimentação escolar.
- b) Alimentação saudável e adequada, educação alimentar e nutricional, universalização, envolvimento de todos os entes federados, estímulo ao exercício do controle social e o direito à alimentação escolar.
- c) Alimentação saudável e adequada, educação alimentar e nutricional, respeito aos hábitos alimentares e vocação agrícola local, envolvimento de todos os entes federados, estimular o exercício do controle social e o direito à alimentação escolar.
- d) Alimentação saudável e adequada, universalização, respeito aos hábitos alimentares e vocação agrícola local, formação de hábitos saudáveis dos alunos, estimular o exercício do controle social e o direito à alimentação escolar.
- e) Alimentação saudável e adequada, educação alimentar e nutricional, universalização, oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período que permanece na escola, estímulo ao exercício do controle social e o desenvolvimento sustentável.

QUESTÃO 49

A edição mais recente do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição PNAN publicada em 2011 apresenta como propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e à nutrição. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Brasília – DF, 2013)

Nesta edição podemos observar o perfil nutricional da população brasileira. Sobre esses dados assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Os brasileiros residentes na zona rural quando comparados aos da zona urbana apresenta o consumo maior de alimentos básicos e consequentemente melhor qualidade da dieta.
- b) O consumo de alimentos ultra processados tende a ser maior entre os mais novos, diminuindo com o aumento da idade.
- c) A diferença de renda expressa o padrão de consumo alimentar dos brasileiros, onde quanto maior a renda melhor a qualidade da dieta, com predominância do arroz, feijão, peixes e milho.
- d) Segundo a Pesquisa Nacional de Democracia e Saúde em 2009, a introdução precoce dos alimentos antes dos dois meses de idade era uma prática em 14% das crianças, sendo de 30% nas crianças de 4 a 5 meses.
- e) Estudos regionais aponta para uma prevalência média de cerca de 50% de anemia ferropriva em crianças menores de 5 anos de idade.

QUESTÃO 50

A atenção básica deve ser o contato preferencial dos usuários, a porta de entrada e centro de comunicação da Rede de Atenção Básica:

(MINISTÉRIO DA SAÚDE, Política Nacional de Atenção Básica, Brasília – DF, 2012)

Sobre a atenção básica assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Tem como princípios a universalidade, acessibilidade, vínculo, integralidade da atenção, continuidade do cuidado, responsabilização, humanização, participação social e equidade.
- b) A Equipe de Saúde da Família (ESF) deve ser responsável por no máximo 4.000 pessoas sendo a média recomendada de 3.000.
- c) A equipe de Saúde da Família deve ser composta por no mínimo: médico generalista ou especialista em SF, enfermeiro generalista ou especialista em SF, auxiliar ou técnico de enfermagem e agentes comunitários de saúde.
- d) A Atenção Básica é desenvolvida com o menor grau de descentralização e capilaridade onde quanto maior o grau de vulnerabilidade menor deverá ser a quantidade de pessoas atendidas por equipe.
- e) Poderá ser acrescentada a equipe de Saúde da Família os profissionais de saúde bucal sendo eles o médico cirurgião dentista generalista ou especialista em SF e auxiliar ou técnico em saúde bucal.