



## PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEDINHO - BAHIA

### PROVA OBJETIVA

# NUTRICIONISTA

#### ORIENTAÇÕES: LEIA COM ATENÇÃO!

1. Antes de iniciar a prova, o candidato deverá assinar o Cartão de Resposta.
2. O candidato deverá assinar na Folha de Resposta o seu nome no local indicado, bem como a frase indicativa, sob pena de eliminação no Processo Seletivo.
3. O candidato recebeu este caderno de questões contendo 50 questões.
4. O candidato deverá fazer a conferência do caderno de questões, buscando verificar se possui a quantidade de questões previstas, de acordo com item 3.
5. Caso a prova esteja com alguma falha relacionada a impressão, o candidato deverá ao fiscal de sala uma nova prova.
6. Não é permitida a comunicação entre os candidatos.
7. É proibida também a utilização de qualquer tipo de equipamentos eletrônicos.
8. Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em virtude do afastamento de candidato da sala de provas.
9. No dia de realização das provas, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação das provas e/ou pelas autoridades presentes, informações referentes ao conteúdo das provas. Não dobre, amasse ou escreva em sua Folha de Resposta, apenas confira seus dados, leia as instruções com atenção para seu preenchimento e assine no local indicado, pois em hipótese alguma ele será substituído.
10. Serão de inteira responsabilidade do candidato os prejuízos advindos do preenchimento indevido da folha de respostas. Serão consideradas marcações indevidas as que estiverem em desacordo com a folha de respostas tais como: marcação de dois ou mais campos referentes a um mesmo item, ausência de marcação nos campos referentes a um mesmo item, marcação rasurada ou emendada e/ou campo de marcação não preenchido integralmente.
11. O gabarito desta prova estará disponível na página oficial do Processo Seletivo no site do BRB ASSESSORIA E CONCURSOS, dentro do prazo previsto no cronograma de atividades.
12. O candidato poderá interpor recurso contra as questões desta prova dentro do prazo previsto no cronograma de atividades. Os recursos deverão ser interpostos em conformidade com o edital.
13. Toda e qualquer anormalidade acontecida durante a realização das provas, o candidato deverá solicitar ao fiscal de sala que faça a observação na respectiva ata.

## PROCESSO SELETIVO

**001/2024**

NOME DO CANDIDATO

CPF DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

**AGUARDE A AUTORIZAÇÃO DO FISCAL PARA ABRIR  
ESTE CARDENO DE QUESTÕES**



# LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto I abaixo que serve de referência para análise da questão 1 à 10.

'Como evitar as mudanças climáticas?': por que as buscas dos brasileiros pelo termo explodiram no Google

As buscas dos brasileiros pelo termo 'mudanças climáticas' no Google quase dobraram no mês passado, em comparação com maio de 2023. Enquanto o país assistia à tragédia no Rio Grande do Sul escalar, iniciou-se também um movimento em busca de algumas respostas.

Dentro deste tema, a pergunta 'como evitar as mudanças climáticas?' foi a mais buscada em maio, de acordo com uma análise exclusiva feita pelo Google Trends a pedido da BBC News Brasil.

A análise revela que, enquanto em todo o país o termo 'mudanças climáticas' cresceu 90%, no Rio Grande do Sul, a procura por essas duas palavras cresceu 200%. Curiosamente, no Distrito Federal houve o mesmo registro de buscas registrado no estado gaúcho.

Para Paulo Artaxo, professor do Instituto de Física da USP e membro do Painel Intergovernamental de Mudanças Climáticas (IPCC, na sigla em inglês), o levantamento aponta para o despertar da população para um tema emergencial. "É óbvio que caiu a ficha da população em geral de que estamos enfrentando uma situação de alto risco do ponto de vista da emergência climática", afirma ele. "As pessoas indicam um problema e querem logo uma solução", diz Artaxo. "Só que a resposta não é simples, nem trivial e nem imediata como a maior parte das pessoas gostaria que fosse".

Fonte: [www.bbc.com/portuguese/articulos](http://www.bbc.com/portuguese/articulos).  
Marina Rossi. Da BBC News Brasil em São Paulo.

01. Segundo o texto, é correto afirmar que:

- As buscas dos brasileiros pelo termo 'mudanças climáticas' no Google se mantiveram estáveis após as chuvas no estado gaúcho.
- Em relação à instabilidade de chuvas pela qual o país passa, a pergunta 'como evitar as mudanças climáticas?' foi a mais buscada em maio na mesma proporção no território nacional.
- A procura, em um site de pesquisa, pelo termo mudanças climáticas aumentou significativamente no país e, em especial, no Rio Grande do Sul e no Distrito Federal.
- Curiosamente, no Distrito Federal, houve um registro muito maior de buscas sobre 'como evitar as mudanças climáticas?' em relação ao resto do país.
- A catástrofe climática ocorrida no estado gaúcho demonstra que as pessoas não querem soluções para um problema que ocorre com o semelhante, transmitindo uma ideia de falta de empatia.

02. Em relação ao texto I, pode-se dizer sobre sua tipologia que este é majoritariamente:

- Narrativo.
- Descritivo.
- Dissertativo.
- Expositivo.
- Injuntivo.

03. "Enquanto o país assistia à tragédia no Rio Grande do Sul escalar, iniciou-se também um movimento em busca de algumas respostas." Levando-se em consideração o contexto remissivo ao fato noticiado, pode-se afirmar que a expressão que melhor se relaciona com a expressão destacada no fragmento acima é:

- Intempérie.
- Bonança.
- Ventura.
- Idiosincrasia.
- Constrangimento.

04. Leia as afirmações abaixo sobre palavras retiradas do texto:

- O vocábulo "climáticas" é acentuada pela regra das palavras paroxítonas.
- As palavras "mês" e "Só" são acentuadas segundo a mesma regra referente aos monossílabos tônicos e sua terminação.
- "tragédia" e "país" foram acentuadas conforme a mesma regra de acentuação.

A partir do conhecimento sobre o Novo Acordo Ortográfico, pode-se dizer que está correto o que se afirma:

- Somente em I.
- Somente em II.
- Somente em III.
- Somente em I e II.
- Somente em II e III.

05. Pode-se dizer que predomina a seguinte função da linguagem no texto I:

- Emotiva.
- Conativa.
- Referencial.
- Fática.
- Estética.

06. Assinale a alternativa cuja mudança proposta na sequência do fragmento mantenha a correção normativa quanto às regras de Regência em relação à expressão destacada:

- "Enquanto o país assistia à tragédia no Rio Grande do Sul..." – assistia a uma situação calamitosa.
- "Dentro deste tema, a pergunta 'como evitar as mudanças climáticas'?" – 'como evitar às mudanças climáticas.
- "...de acordo com uma análise exclusiva feita pelo Google Trends a pedido da BBC News Brasil" – à pedido.
- "...o levantamento aponta para o despertar da população para um tema emergencial." – aponta pelo despertar.
- "As pessoas indicam um problema e querem logo uma solução" – indicam sobre um problema.

07. "Como evitar as mudanças climáticas?': por que as buscas dos brasileiros pelo termo explodiram no Google". A partir da leitura do título do texto I reescrito acima, pode-se dizer que a Figura de Linguagem presente na expressão destacada é:

- Prosopopeia.
- Antítese.
- Anáfora.
- Eufemismo.
- Metáfora.

08. Leia: "A análise revela que, enquanto em todo o país o termo 'mudanças climáticas' cresceu 90%, no Rio Grande do Sul, a procura por essas duas palavras cresceu 200%." Pode-se dizer que o termo destacado exerce a função sintática de:

- Objeto direto.
- Adjunto adnominal.
- Objeto indireto.
- Complemento nominal.
- Agente da passiva.

09. "Enquanto o país assistia à tragédia no Rio Grande do Sul escalar, iniciou-se também um movimento em busca de algumas respostas." Pode-se dizer que poderiam substituir o elemento coesivo destacado, a fim de manter a correção gramatical ou o valor semântico do texto, todos os elementos abaixo, EXCETO

- À medida que.
- Ao passo que.
- À proporção que.
- Ao mesmo tempo em que.
- Entretanto.

10. "Curiosamente, no Distrito Federal houve o mesmo registro de buscas registrado no estado gaúcho." Sobre a expressão destacada, analise as seguintes afirmações abaixo:

- Trata-se de um verbo cuja concordância se faz com o núcleo do sujeito simples "registro".
- É um verbo que marca impessoalidade e que não pode ser conjugado no plural no contexto em que fora empregado.
- Encontra-se conjugado no pretérito imperfeito do indicativo.

Pode-se dizer que se encontra correto o que foi dito:

- Apenas em I.
- Apenas em II.
- Apenas em III.
- Apenas em I e II.
- Apenas em II e III.

## MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Carlos, professor de uma escola da rede municipal de Lajedinho, solicita dos seus alunos um trabalho escrito com as seguintes especificações: 5 páginas, 45 linhas por página e com 60 letras ou espaços em cada linha. Matheus, aluno de Carlos, entrega o seu trabalho com 30 linhas por página e 30 letras (ou espaços) por linha. Considerando a situação hipotética, o trabalho de Matheus teve quantas páginas:

- a) 5
- b) 10
- c) 15
- d) 20
- e) 25

12. Felipe estuda em uma escola da rede municipal de Lajedinho e tirou as respectivas notas durante o ano na disciplina de matemática:

UNIDADE	PORT	MAT	GEO	HIS
Primeira	6,7	8,0	6,0	10,0
Segunda	9,4	4,2	8,8	10,0
Terceira	7,2	6,5	10,0	8,5
Quarta	8,5	7,3	5,2	8,3

Considerando a situação hipotética, qual a soma do resultado da média aritmética simples das notas de Felipe nas disciplinas listadas na tabela:

- a) 31,80
- b) 26,00
- c) 30,00
- d) 36,80
- e) 31,15

13. Manoel decidiu investir uma quantia de R\$ 1.200,00, aplicado a juros simples com uma taxa de 3% ao mês. Nessas condições, considerando que o investimento de Manoel será retirado em 1 ano e 4 meses, qual a rentabilidade dos juros ao final deste período:

- a) R\$ 156,00
- b) R\$ 246,00
- c) R\$ 396,00
- d) R\$ 416,00
- e) R\$ 576,00

14. Precisando renovar os eletrodomésticos da sua casa, Rafaela decide ir em loja para comprar uma geladeira, um fogão e uma televisão. Ao chegar na loja, descobre que todos os eletrodomésticos estão com 8% de desconto devido em caso de pagamento à vista. Considerando que os preços originais da geladeira, do fogão e da televisão são, respectivamente, R\$ 3.288,00, R\$ 1.399,50 e R\$ 2.075,50, qual o valor gasto por Rafaela em caso de compra à vista:

- a) R\$ 6.221,96
- b) R\$ 6.723,00
- c) R\$ 6.423,50
- d) R\$ 6.521,00
- e) R\$ 6.323,96

15. A soma das arestas de determinado cubo é de 132 cm. Com base nisso, qual o volume do cubo?

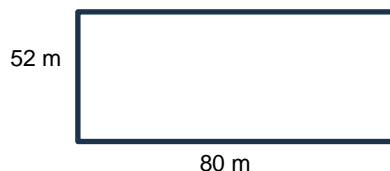
- a) 132 cm<sup>3</sup>
- b) 264 cm<sup>3</sup>
- c) 576 cm<sup>3</sup>
- d) 1.728 cm<sup>3</sup>
- e) 3.456 cm<sup>3</sup>

16. Sobre as unidades de medida, assinale a alternativa que apresenta uma medida de capacidade:

- a) Litro (l).
- b) Metro (m).
- c) Quilograma (kg).
- d) Metro cúbico (m<sup>3</sup>).
- e) Decigrama (dg).

17. A empresa X decide comprar um terreno retangular no município de Lajedinho para construção de um supermercado.

Considerando que o terreno possui as medidas informadas na imagem, calcule o seu perímetro:



Assinale a alternativa correta:

- a) 52 m
- b) 80 m
- c) 132 m
- d) 184 m
- e) 264 m

18. Qual o valor de x na proporção a seguir:

$$\frac{8}{4} = \frac{6}{x}$$

Assinale a alternativa correta:

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

19. A fórmula de  $\Delta$  (delta) está presente em qual alternativa:

- a)  $b - 4.a.c$
- b)  $b^2 - 4.a.c$
- c)  $b^2 - a.c = 4$
- d)  $4b - a.c^2$
- e)  $b^2 - (4)^2.a.c$

20. Com base nos seus conhecimentos sobre raciocínio lógico, assinale a alternativa incorreta:

- a) Negação: terá valor falso quando a proposição for verdadeira e vice-versa.
- b) Conjunção: será verdadeira somente quando todas as proposições forem verdadeiras.
- c) Disjunção: será verdadeira quando pelo menos uma das proposições for verdadeira.
- d) Condicional: Será falsa quando a proposição antecedente for falsa e a consequente for verdadeira.
- e) Será verdadeira quando ambas as proposições forem verdadeiras ou ambas falsas.

## CONHECIMENTOS GERAIS E LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

21. Assinale a alternativa que apresenta um município que não faz divisa (limítrofe) com Lajedinho:

- a) Ruy Barbosa.
- b) Itaberaba.
- c) Ibiquera.
- d) Lençóis.
- e) Boa Vista do Tupim.

22. Sobre o município de Lajedinho, assinale a alternativa correta:

- a) A população estimada no último censo realizada pelo IBGE no ano de 2021 era superior a 8.000 habitantes.
- b) O rio Jacuípe corta a cidade e transbordou em 2021.
- c) Sua emancipação ocorreu em 1962, quando a cidade deixou de pertencer a Ruy Barbosa.
- d) O município foi habitado primitivamente por holandeses e portugueses.
- e) Lajedinho está localizado na região da Chapada dos Veadeiros.

23. São princípios expressos previstos no art. 37 da Constituição Federal de 1988:

- a) Legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficácia.
- b) Legalidade, pessoalidade, mortalidade, publicidade e eficácia.

- c) Legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.  
 d) Legalidade, impessoalidade, moralidade, publicação e eficiência.  
 e) Legalidade, pessoalidade, moralidade, publicação e eficácia.

**24. Com base na Lei Municipal nº 147/2010, são requisitos básicos para provimento em cargo público, exceto:**

- a) Idade mínima de 18 anos.  
 b) Gozo dos direitos políticos.  
 c) Aptidão física e mental comprovada em prévia inspeção médica oficial.  
 d) Ser brasileiro nato.  
 e) Idoneidade moral, comprovada mediante atestado de bons antecedentes.

**25. Ainda com base na Lei Municipal nº 147/2010, os servidores ocupantes de cargos de nível de apoio e médio, ao concluírem o curso de graduação (licenciatura plena ou bacharelado), receberão a título de incentivo o adicional de:**

- a) 5% sobre o seu vencimento básico.  
 b) 10% sobre o seu vencimento básico.  
 c) 15% sobre o seu vencimento básico.  
 d) 20% sobre o seu vencimento básico.  
 e) 25% sobre o seu vencimento básico.

**26. Quanto à forma de provimento, os cargos do Quadro de Pessoal da Prefeitura Municipal de Lajedinho são classificados em:**

- I. Cargos de provimento efetivo;  
 II. Cargos de contratação temporária;  
 III. Cargos de provimento em comissão.  
 IV. Cargos de eleição efetiva.

**Julgue os itens e assinale a alternativa correta:**

- a) Somente I e II estão corretas.  
 b) Somente III e IV estão corretas.  
 c) Somente I, II e III estão corretas.  
 d) Somente IV está correta.  
 e) I, II, III e IV estão corretas.

**27. Leia o trecho a seguir:** É atribuído por forma de lei, a capacidade a agentes públicos para exercício de sua atividade. **O trecho faz referência a qual elemento do ato administrativo:**

- a) Competência.  
 b) Objeto.  
 c) Forma.  
 d) Motivo.  
 e) Finalidade.

**28. A Administração Pública pode exteriorizar os seus atos de diversas formas. Com base nisso, assinale a alternativa que apresenta os atos administrativos que são a manifestação de vontade, pelos Chefes do Poder Executivo, Presidente, Governadores e Prefeitos, podendo ser normativos ou individuais.**

- a) Regulamento.  
 b) Resoluções.  
 c) Deliberações.  
 d) Regimentos.  
 e) Decretos.

**29. Leia o trecho a seguir:** Acontece quando o agente público possui uma certa margem de liberdade no agir. Contudo, a liberdade é dentro dos limites legais da razoabilidade e da proporcionalidade. **O trecho faz referência a qual poder administrativo:**

- a) Vinculado.  
 b) Discricionário.  
 c) Hierárquico.  
 d) Disciplinar.  
 e) Polícia.

**30. Com base na Lei Federal nº 9.459/1997, a pena por praticar, induzir ou incitar a discriminação ou preconceito de raça, cor, etnia, religião ou procedência nacional, será de:**

- a) Reclusão de um a três anos e multa.  
 b) Reclusão de um a quatro anos e multa.  
 c) Reclusão de um a cinco anos e multa.

- d) Reclusão de um a seis anos e multa.  
 e) Reclusão de um a sete anos e multa.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**31. O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista é um instrumento indica os princípios, responsabilidades, direitos e deveres devem ser o centro da prática diária em todas as áreas da Nutrição. Assinale a alternativa que não indica uma responsabilidade profissional correta.**

- a) É direito do nutricionista prestar serviços profissionais gratuitos com fins sociais e humanos.  
 b) É dever do nutricionista manter-se atualizado quanto aos conhecimentos e práticas necessários ao bom andamento do processo de trabalho, bem como incentivar e facilitar que profissionais sob sua orientação e supervisão o façam.  
 c) É direito do nutricionista pleitear remuneração adequada às suas atividades, com base no valor mínimo definido por legislações vigentes ou pela sua respectiva e competente entidade sindical.  
 d) É dever do nutricionista manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.  
 e) É direito do nutricionista permitir a utilização do seu nome e título profissional pelo estabelecimento ou instituição em que não exerça atividades próprias da profissão.

**32. Assinale a alternativa que indica corretamente sobre o papel do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).**

- a) O Nutricionista é o responsável técnico do PNAE, assumindo o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição na alimentação escolar.  
 b) O Nutricionista é o responsável no PNAE por realizar apenas a avaliação nutricional dos indivíduos em âmbito escolar.  
 c) O Nutricionista é o responsável no PNAE por fiscalizar a atuação de um profissional técnico contratado que é configurado como administrador no âmbito escolar, agindo apenas como fiscal das ações do administrador.  
 d) O Nutricionista é o responsável no PNAE por fiscalizar a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do âmbito escolar, sem assumir o planejamento dos cardápios.  
 e) O Nutricionista é o responsável no PNAE que atua unicamente como planejador e avaliador dos profissionais que constituem uma instituição, agindo na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) como técnico da empresa.

**33. A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Assinale a alternativa que indica quais são as atividades privativas dos nutricionistas.**

- I. Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição.  
 II. Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição.  
 III. Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos.  
 IV. Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.  
 V. Assistência e educação nutricional e coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética.

**Assinale:**

- a) I e II, apenas.  
 b) I e III, apenas.  
 c) I, II e III, apenas.  
 d) I, II, III e IV, apenas.  
 e) I, II, III e IV e V.

**34. Assinale a alternativa que corresponde ao melhor conceito relacionado à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no âmbito nutricional.**

- a) A SAN indica que é direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que

respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

- b) No Brasil, a SAN indica uma garantia de insegurança alimentar que implica na melhoria da qualidade nutricional.
- c) A segurança alimentar é um problema exclusivo de países em desenvolvimento. Países desenvolvidos não enfrentam desafios nessa área devido aos seus avanços tecnológicos.
- d) O principal fator que influencia a segurança alimentar é a cor dos alimentos. Alimentos mais coloridos são automaticamente mais seguros para consumo.
- e) A segurança alimentar é apenas uma preocupação para aqueles que consomem carne. Vegetarianos e veganos não precisam se preocupar com contaminação alimentar.

**35. A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é uma importante estratégia para monitorar a situação nutricional e alimentar da população, sendo fundamental para a formulação de políticas públicas de saúde. Sobre os objetivos e práticas da VAN no Brasil, assinale a alternativa correta:**

- a) A VAN se concentra exclusivamente na prevenção da obesidade infantil, não abrangendo outras faixas etárias ou problemas nutricionais como a desnutrição.
- b) Um dos objetivos da VAN é subsidiar políticas públicas de alimentação e nutrição, utilizando informações coletadas sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população.
- c) A VAN tem como foco principal a análise do impacto econômico da alimentação na população, sem considerar aspectos de saúde e nutrição.
- d) A VAN no Brasil se baseia apenas em dados autorrelatados pelos indivíduos, sem qualquer verificação ou validação dos dados coletados.
- e) A responsabilidade pela implementação da VAN recai unicamente sobre instituições privadas, sem a participação do governo ou de órgãos públicos de saúde.

**36. Considerando o contexto nacional e a epidemiologia das carências nutricionais, qual alternativa indica um benefício da educação nutricional para a população brasileira?**

- a) Aumento do consumo de alimentos ultraprocessados devido à falta de compreensão sobre os efeitos negativos desses alimentos na saúde a longo prazo.
- b) Aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis devido a uma dieta desequilibrada e à falta de conhecimento sobre escolhas alimentares saudáveis.
- c) Redução da prevalência de obesidade infantil e melhoria da qualidade de vida na infância, o que pode ter um impacto positivo nas taxas de obesidade na idade adulta.
- d) Diminuição da atividade física na população adulta devido à falta de orientação sobre a importância da alimentação equilibrada e do exercício físico regular para a saúde geral.
- e) Incentivar a exclusão de grupos alimentares importantes da dieta diária, como forma de combater as carências nutricionais.

**37. Quais das seguintes alternativas são destacadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira como essencial para uma alimentação saudável e equilibrada?**

- I. Valorização da diversidade alimentar, encorajando o consumo de uma variedade de alimentos para garantir a ingestão de todos os nutrientes necessários.
- II. Priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, enfatizando sua contribuição para uma alimentação mais nutritiva e saudável.
- III. Restrição total de gorduras na dieta, promovendo uma abordagem de baixo teor de gordura como ideal para a saúde.
- IV. Inclusão de alimentos ultraprocessados em todas as refeições, destacando sua praticidade e conveniência.
- V. Consumo exclusivo de alimentos de origem animal, defendendo a supremacia desses alimentos na dieta para uma boa saúde.

**Assinale:**

- a) I e II, apenas.
- b) III, apenas.
- c) I e IV, apenas.
- d) I e II e IV, apenas.
- e) I, II e V, apenas.

**38. Considerando os fatores que influenciam a produção do leite materno, qual das seguintes afirmações está correta?**

- a) O consumo de alimentos ricos em ômega-3 tem um efeito negativo na produção de leite materno.

- b) O estresse materno pode diminuir a produção de leite devido à redução dos níveis de ocitocina.
- c) A hidratação materna não tem impacto na quantidade ou qualidade do leite materno produzido.
- d) O consumo excessivo de cafeína pode melhorar a qualidade do leite materno, tornando-o mais nutritivo para o bebê.
- e) O consumo regular de bebidas alcoólicas pode melhorar a qualidade do leite materno.

**39. Qual dos seguintes alimentos funcionais está corretamente associado ao seu principal componente ativo?**

- a) Linhaça: Lignanas.
- b) Alho: Resveratrol.
- c) Chá-verde: Isoflavonas.
- d) Sardinha: Licopeno.
- e) Tomate: Catequinas.

**40. Considerando as diretrizes atuais para o tratamento de pacientes com obesidade extrema sem enfermidade aguda e que não estejam hospitalizados, qual das seguintes abordagens terapêuticas nutricionais é mais recomendada?**

- a) A prescrição de uma dieta rica em gorduras saturadas e carboidratos refinados, enfatizando o consumo de alimentos processados e fast-food, para fornecer energia rápida e reduzir a fome.
- b) A utilização exclusiva de suplementos nutricionais como substitutos de refeição, para garantir uma ingestão calórica adequada enquanto evita a necessidade de preparação de alimentos.
- c) A prescrição de uma dieta equilibrada, com foco na ingestão de alimentos integrais, ricos em fibras, proteínas magras e gorduras saudáveis, adaptada às necessidades individuais e preferências culturais do paciente.
- d) A prescrição de uma dieta de alta proteína e baixo teor de carboidratos, com foco na ingestão de carnes gordurosas e poucos vegetais, para acelerar o metabolismo e facilitar a queima de gordura.
- e) A utilização de suplementos termogênicos e queimadores de gordura como parte de uma dieta padrão, para aumentar o gasto energético e promover a perda de peso.

**41. Considerando a terapia nutricional para anemia ferropriva, uma condição comum e preocupante em diversas populações, é crucial compreender os melhores métodos de intervenção para prevenir e tratar essa deficiência. Com base em evidências científicas e diretrizes nutricionais, avalie as seguintes afirmativas:**

- I. A substituição de alimentos ricos em ferro por suplementos multivitamínicos é suficiente para tratar a anemia ferropriva em todas as populações, independentemente de fatores individuais. Nesse caso os alimentos devem ser excluídos
- II. A redução do consumo de água durante as refeições é recomendada durante o tratamento da anemia ferropriva para evitar diluir o ferro ingerido e melhorar sua absorção.
- III. A ingestão simultânea de alimentos ricos em vitamina C pode aumentar a absorção de ferro não-heme, contribuindo para a eficácia da terapia nutricional.
- IV. A ingestão de chá verde ou preto durante as refeições pode melhorar a absorção de ferro e, portanto, é recomendada como parte da terapia nutricional para anemia ferropriva.
- V. O consumo concomitante de alimentos fermentados, como iogurte natural, pode beneficiar a terapia nutricional para anemia ferropriva, uma vez que as bactérias probióticas presentes nesses alimentos podem promover a saúde intestinal e melhorar a absorção de ferro pelo organismo caso o problema de deficiência seja por conta da má absorção.

**Assinale a alternativa correta:**

- a) Apenas I e II estão corretas.
- b) Apenas I e III estão corretas.
- c) Apenas II e IV estão corretas.
- d) Apenas III e V estão corretas.
- e) Apenas I e III e V estão corretas.

**42. Considerando o papel fundamental da nutrição na saúde digestiva, qual dos seguintes componentes alimentares desempenha um papel crucial na manutenção da integridade da mucosa intestinal e na regulação do sistema imunológico intestinal?**

- a) Fibras solúveis.

- b) Álcool.
- c) Antibióticos.
- d) Cafeína.
- e) Gorduras saturadas.

**43. Ao planejar e organizar uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), um nutricionista deve considerar diversos aspectos para garantir a eficiência e qualidade dos serviços prestados. Sobre o tema, assinale a alternativa correta.**

- a) A localização da UAN não é um fator relevante a ser considerado no planejamento, uma vez que sua operação é padronizada independentemente do local.
- b) A higienização dos alimentos e das instalações da UAN não precisa seguir protocolos específicos, uma vez que o controle de qualidade é responsabilidade dos fornecedores.
- c) O controle de estoque não é uma atividade essencial, visto que as compras podem ser realizadas diariamente conforme a demanda.
- d) A escolha dos equipamentos deve considerar não apenas a quantidade de refeições, mas também a variedade de alimentos e métodos de preparo utilizados.
- e) O dimensionamento da equipe de trabalho deve levar em conta apenas a quantidade de refeições a serem produzidas diariamente.

**44. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a correta manipulação e conservação dos alimentos são fundamentais para garantir a segurança alimentar dos usuários. Considerando os métodos de conservação de alimentos, assinale a alternativa correta.**

- I. O congelamento é um método eficaz para conservar alimentos, pois reduz a atividade microbiana e enzimática, prolongando sua vida útil.
  - II. A pasteurização é um método de conservação que envolve o aquecimento do alimento a uma temperatura alta o suficiente para destruir a maioria dos micro-organismos patogênicos, mas não elimina todos os micro-organismos.
  - III. A esterilização é um processo que utiliza temperaturas abaixo de 100°C para eliminar micro-organismos patogênicos nos alimentos.
  - IV. A adição de sal e açúcar aos alimentos é uma técnica de conservação que não altera o sabor e a textura dos alimentos, mas impede completamente o crescimento de micro-organismos patogênicos.
  - V. A desidratação consiste na remoção total da água dos alimentos, o que elimina qualquer risco de contaminação por micro-organismos.
- Assinale:**
- a) I e II, apenas.
  - b) I e III, apenas.
  - c) II e III, apenas.
  - d) III e IV, apenas.
  - e) V, apenas.

**45. Considerando as melhores práticas de higienização da área física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), qual das alternativas a seguir descreve corretamente o procedimento adequado para a higienização de superfícies e equipamentos, visando garantir a segurança alimentar e a prevenção de contaminações?**

- a) Para a higienização das superfícies, deve-se utilizar um desinfetante à base de cloro em concentração de 500 ppm, aplicado diretamente nas superfícies sujas sem necessidade de pré-lavagem, e as superfícies devem ser deixadas secar naturalmente, sem enxágue, para garantir a ação contínua do desinfetante.
- b) Para a higienização de áreas de manipulação de alimentos, recomenda-se um processo em quatro etapas: remoção de resíduos visíveis e lavagem com água e detergente apropriado, enxágue completo com água e, finalmente, aplicação de desinfetante adequado com tempo de contato mínimo especificado pelo fabricante, seguido de enxágue final para remover resíduos químicos, conforme preconizado pelas normas vigentes.
- c) A higienização dos equipamentos deve ser feita primeiramente com a remoção de resíduos grosseiros, seguida de lavagem com água quente e detergente alcalino, e desinfecção com solução de bicarbonato a 3%, deixando o equipamento submerso por 15 minutos e enxaguando posteriormente com água potável.
- d) As superfícies de manipulação de alimentos devem ser limpas com detergente neutro, enxaguando e esfregando para limpeza

total, sem necessidade de utilizar desinfetante ou outro produto químico.

- e) As superfícies de manipulação de alimentos devem ser limpas apenas com água corrente, para que não contamine com detergentes ou produtos químicos.

**46. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a estocagem e a distribuição de insumos são processos cruciais para garantir a qualidade dos alimentos servidos, a segurança alimentar e a eficiência operacional. Considerando as melhores práticas recomendadas pelo Ministério da Saúde e outros órgãos reguladores, além das diretrizes científicas sobre o tema, qual das alternativas abaixo descreve corretamente os procedimentos adequados para a estocagem e distribuição de insumos em uma UAN?**

- a) A estocagem pode ser feita em um único ambiente, desde que seja seco e ventilado, com temperatura controlada entre 15°C e 25°C. Alimentos perecíveis e congelados devem ser mantidos em refrigeração ou congelamento, mas não é necessário separá-los dos produtos secos.
- b) A estocagem de insumos perecíveis e não perecíveis deve ser feita em câmaras frigoríficas, mantendo a temperatura entre 0°C e 10°C. Produtos secos podem ser armazenados em prateleiras na mesma área, sem necessidade de controle específico de umidade. A distribuição deve ser feita com base na data de entrega do fornecedor, utilizando recipientes de transporte limpos, mas não necessariamente higienizados após cada uso.
- c) A estocagem de insumos deve ser organizada por categoria, sem necessidade de controle rigoroso de temperatura, desde que os alimentos sejam consumidos antes da data de validade. Produtos perecíveis e congelados podem ser armazenados juntos, e a umidade do ambiente deve ser mantida em níveis aceitáveis.
- d) A estocagem deve ocorrer em áreas específicas para cada tipo de insumo, com controle rigoroso de temperatura e umidade. Alimentos perecíveis devem ser armazenados em temperaturas baixas, alimentos congelados em condições de congelamento, e alimentos secos em ambientes com temperatura controlada e baixa umidade.
- e) A distribuição deve seguir o princípio PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai), e os recipientes de transporte não precisam ser higienizados diariamente, sem controle rigoroso da limpeza e desinfecção das áreas de armazenamento.

**47. Assinale a alternativa que possui o melhor conceito sobre Técnica Dietética utilizado na Nutrição:**

- a) A técnica dietética é um conceito exclusivamente teórico na nutrição, sem aplicabilidade prática no planejamento alimentar ou na orientação dietética dos pacientes.
- b) Técnica dietética é um termo utilizado exclusivamente para descrever métodos de emagrecimento e controle de peso
- c) As técnicas dietéticas são um conjunto de regras rígidas que ditam quais alimentos devem ser consumidos em determinados momentos do dia, sem considerar as preferências individuais ou necessidades nutricionais: Esta alternativa retrata as técnicas dietéticas como prescrições inflexíveis e genéricas, negligenciando a individualidade e a adaptabilidade necessárias na prática nutricional.
- d) Técnica dietética se refere apenas aos métodos de preparo de alimentos utilizados em instituições de saúde, como hospitais e clínicas, não tendo relevância para a alimentação cotidiana ou para a população em geral.
- e) A técnica dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Também fazem parte das técnicas Dietéticas as operações tecnológicas a que são submetidos os alimentos e as modificações ocorridas durante o seu processo.

**48. As características organolépticas desempenham um papel fundamental na aceitação e na escolha dos alimentos. Considerando esses aspectos, quais das seguintes afirmativas sobre características organolépticas na técnica dietética estão corretas?**

- I. A textura dos alimentos desempenha um papel crucial na técnica dietética, influenciando a palatabilidade e a aceitação pelo consumidor.

II. A sensação na boca, não é relevante na técnica dietética, pois não influencia a experiência sensorial do consumidor ao degustar os alimentos.

III. A temperatura dos alimentos é um aspecto importante na técnica dietética, pois pode afetar sua percepção sensorial, sendo que alguns pratos são mais apreciados quando servidos quentes, enquanto outros são mais agradáveis quando servidos frios.

IV. Em produtos alimentícios, os óleos e gorduras apresentam características que melhoram muito as propriedades sensoriais em diversas preparações.

V. Os açúcares oferecem a doçura e maciez necessárias para a produção de alimentos e podem ser encontrados no mel, açúcar de mesa de diversos tipos, melaço, entre outros. Para agregar sabor doce aos alimentos, temos também os edulcorantes, substâncias naturais ou artificiais com poder de adoçar maior do que a sacarose.

**Assinale:**

- a) I e II, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) I, III e V, apenas.
- d) IV e V, apenas.
- e) I, III, IV e V, apenas.

**49. Assinale a alternativa que indica o principal objetivo dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) em uma unidade de alimentação?**

- a) Aumentar as vendas dos alimentos.
- b) Garantir a eficiência energética da cozinha.
- c) Melhorar a apresentação visual dos pratos.
- d) Assegurar a produção segura e higiênico-sanitária dos alimentos.
- e) Reduzir o tempo de preparo dos alimentos.

**50. Considerando a importância das condições sanitárias na técnica dietética, assinale a alternativa correta:**

- a) As condições sanitárias não têm impacto significativo na qualidade dos alimentos preparados na técnica dietética.
- b) A ausência de boas práticas de higiene pode resultar na contaminação dos alimentos, comprometendo a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.
- c) A lavagem das mãos antes do preparo dos alimentos na técnica dietética não é tão importante, uma vez que o cozimento posterior elimina quaisquer microorganismos presentes.
- d) A manipulação inadequada dos alimentos não representa risco para grupos vulneráveis, como crianças, idosos e imunocomprometidos.
- e) A utilização de utensílios de cozinha compartilhados entre alimentos crus e alimentos prontos para consumo não é uma prática preocupante na técnica dietética.

